

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
University of Toronto

TRADUCTION

D' A N C I E N S

O U V R A G E S L A T I N S

R E L A T I F S A L' A G R I C U L T U R E ,

E T A L A

M É D E C I N E V É T É R I N A I R E ,

A V E C D E S N O T E S :

*Par M. SABOUREUX DE LA BONNETERIE,
Ecuyer, Avocat au Parlement, Docteur &
Professeur de la Faculté des Droits en l'Uni-
versité de Paris.*

T O M E S E C O N D ,

C O N T E N A N T

L'ÉCONOMIE RURALE DE VARRON.



A P A R I S ,

Chez BARROIS l'aîné, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXIII.

A V E C A P P R O B A T I O N , E T P R I V I L E G E D U R o i .



PA

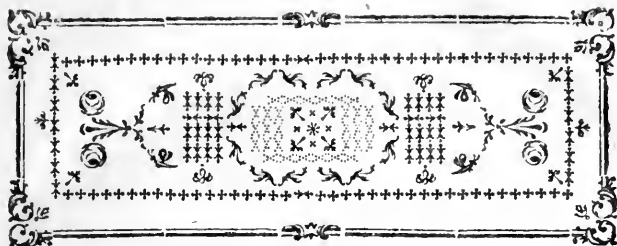
6139

. R 853.

1783

V. 2.

COLL. SPEC.



L'ÉCONOMIE RURALE

DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE PREMIER.

DE L'AGRICULTURE.

CHAPITRE PREMIER.

SI j'avois du temps de reste devant moi , ma chere Fundania (1) , je travaillerois ce traité-ci

(1) C'est la femme de notre Auteur , comme on le voit par le Chapitre suivant, où il parle d'un C. Fundanius son beau-pere.

Tome II.

2 L'ÉCONOMIE RURALE

plus à loisir ; mais dans la position où je me trouve, je suis forcé de le faire en homme qui réfléchit sur la nécessité où il est de se hâter, parce que s'il est vrai que l'homme ne soit, comme on dit communément, qu'une vapeur légère, & qui passe rapidement, cela est encore plus vrai d'un homme de mon âge. En effet, les quatre-vingt ans que j'ai passés sur terre (2), m'avertissent qu'il me faut plier bagage, pour m'apprêter à en partir. C'est pourquoi, comme vous avez acheté un fond de terre que vous voulez mettre en état, par une bonne culture, de rapporter beaucoup de fruits, & que vous me priez de vouloir bien me charger du soin de vous instruire de la manière, dont vous devez vous y prendre pour cela, je vais essayer de vous contenter, en vous montrant ce que vous

(2) Plusieurs Interprètes veulent qu'au lieu de quatre-vingt ans, on lise quatre-vingt & un an, & ils supposent qu'il a échappé ici une unité & qu'au lieu de *xxci*, les Copistes ont mis à tort *xxc* : ils se fondent sur ce que Pline 18, 5 dit que Varron a fait cet Ouvrage dans sa quatre-vingt-unième année. Le P. Hardouin est lui-même de cet avis : mais pourquoi l'erreur seroit-elle plutôt dans Varron, quand tous les Manuscrits que l'on a de cet Auteur s'accordent à mettre quatre-vingt, & non pas dans Pline ? ne peut-on pas même concilier ces deux Auteurs, sans supposer de faute dans l'un, ni dans l'autre ; & quoique Varron ait fait ce Livre dans sa quatre-vingt-unième année, ainsi qu'on le lit dans Pline, n'a-t-il pas pû rappeler sa quatre-vingtième année, comme la dernière qu'il eût passée ?

aurez à faire, non-seulement de mon vivant, mais encore après ma mort : & semblable à la Sibylle (3), qui ne s'est point contentée de rendre des oracles pour l'utilité de ses Contemporains, mais qui en a encore rendu pour l'utilité de ceux qui devoient venir après elle, & dont elle avoit le moins de connoissance (puisque nous sommes aujourd'hui même dans l'usage de consulter, au nom de la République, les Livres qu'elle a laissés, tout anciens qu'ils sont, pour y chercher ce que nous devons faire à la suite de quelque prodige;) je ne souffrirai pas qu'il soit dit que je n'ai rien fait, pas même de mon vivant, qui puisse être utile aux personnes auxquelles je suis le plus attaché. Je vais donc vous donner trois Livres qui seront comme un répertoire, auquel vous pourrez avoir recours, toutes les fois que vous serez embarrassée de sçavoir ce qu'il vous faudra faire relativement à la culture que vous avez projetée. Mais comme (suivant

(3) Les Payens donnerent le nom de Sibylles à toutes les femmes, qui passioient pour avoir le don de prédire l'avenir. Il y en eut dix qui se rendirent célèbres par leurs prédictions, &, du temps de Varron, les livres que chacune d'elles avoit laissés, étoient entre les mains de tout le monde; mais comme ces Livres étoient tous confondus, & qu'on ne pouvoit pas distinguer par quelle Sibylle chacun de ces Livres avoit été composé, ils passioient pour être l'ouvrage d'une seule Sibylle. Il n'y avoit que les Livres de la Sibylle de Cumes, que les Romains cachoient avec grand soin, & dont les seuls Quindecimvirs avoient la communication, sur lesquels il n'y avoit point d'incertitude.

4 L'ÉCONOMIE RURALE

le proverbe) les Dieux n'aident que ceux qui s'adressent à eux , je vais commencer par invoquer , non pas les Muses (4) , à l'exemple d'Homère (5) & d'Ennius (6) , mais le conseil des douze Dieux : je ne dis pas celui de ces douze Dieux qui veillent à la protection de la Ville , & dont on voit les Statues dorées dans la Place publique , au nombre de six mâles & de six femelles (7) ; mais celui des douze Dieux qui prési-

(4) C'étoient des Déeses que les Poètes firent filles de Jupiter & de la Mémoire , & à qui ils donnerent l'Empire de la poésie & de la musique. Les Payens en comptoient neuf , quoique dans l'origine Jupiter n'en eût engendré que trois. Mais S. Augustin , dans son traité de la Doctrine Chrétienne , raconte qu'une Ville , dont il ne se rappelle pas le nom , ayant commandé à trois Statuaires différens , les statues des trois Muses , pour mettre dans le Temple d'Apollon celles qui seroient les mieux faites , chacun de ces Statuaires les fit toutes trois si belles , qu'on prit les neuf pour les mettre dans le Temple d'Apollon , & le Poète Hésiode leur donna par la suite des noms à chacune.

(5) Le premier des Poètes Grecs , dont le vrai nom étoit Melesigenes , & qui étoit aveugle. On ignore sa Patrie. Cornelius Nepos dit qu'il vivoit 160 ans avant la fondation de Rome.

(6) Ce Poète naquit , vers l'an 510 de la fondation de Rome , à Tarente , selon quelques Auteurs , & vécut 70 ans. On prétend qu'il montra le Grec à Caton l'ancien. Il étoit ami de Scipion l'Africain , & l'on croit qu'il fut en conséquence enterré dans le Sépulcre des Scipions.

(7) Ces douze Dieux passaient chez les Payens pour former le conseil de Jupiter , d'où on les appelloit *Consentes* , ou

dent particulièrement aux opérations des Agriculteurs. Je commencerai donc par invoquer Jupiter (8) & Tellus (9), qui tiennent tous deux entre leurs mains, tant au Ciel que sur la Terre, tous les fruits de l'Agriculture, parce que ce sont eux que nous appellons nos premiers peres, lorsque nous disons Jupiter notre pere, & la Terre notre mere. J'invoquerai en second lieu le Soleil & la Lune, dont il est essentiel d'observer le cours, soit avant de semer certaines choses, soit avant de les recueillir : en troisieme lieu Cérès (10) & Bacchus (11), parce que les fruits qu'ils nous donnent sont absolument nécessaires à la vie, puisque ce sont eux qui font produire à nos terres ce dont nous avons besoin pour le boire, comme pour le manger : en quatrieme lieu, Robigus & Flore (12), dont la protection préserve le bleds

Consentientes. Leurs noms se trouvent dans ces deux vers qu'on attribue à Ennius :

Juno, Vesta, Minerva, Ceres, Diana, Venus, Mars, Mercurius, Jovis, Neptunus, Vulcanus, Appollo.

(8) V. la Note 1. du Chap. XXXI, de l'Economie rurale de Caton.

(9) C'étoit le nom que les Poëtes donnoient à la Déesse de la Terre.

(10) V. la Note 2 du Chap. XXXIV, de l'Economie rurale de Caton.

(11) C'étoit le Dieu du vin. Il étoit fils de Jupiter & de Semelé.

(12) C'étoit une fille publique qui, ayant gagné beau-

& les arbres de la rouille, & les fait fleurir à temps ; en conséquence de quoi l'on a institué les Fêtes publiques appelées *Robigalia* (13), en l'honneur de Robigus, ainsi que les jeux appelés *Floralia*, en celui de Flore (14). J'invoque aussi Minerve (15) & Vénus (16), dont l'une a l'administration des plans d'oliviers, & l'autre celle des jardins ; raison pour laquelle on a institué en leur honneur les fêtes appelées *Rustica Vinalia* (17). Enfin j'invoque la Déesse *Lympha* (18) & le Dieu

coup de biens dans son métier, institua le peuple Romain son héritier, & laissa une certaine somme pour célébrer le jour de sa naissance, par les jeux Floraux, mais le Sénat trouvant cette fête contraire aux bonnes mœurs, jugea à propos pour l'annoblir, de faire une divinité de cette fille, & de lui assigner l'Empire des Fleurs, à cause de son nom.

(13) Elles se célébroient le 24 Avril, parce que c'est vers ce temps que la rouille est à craindre.

(14) On les célébroit le premier Mai.

(15) Les Payens prétendoient que cette Déesse étoit sortie du cerveau de Jupiter. C'étoit la Déesse de tous les Arts : delà l'origine de cette Fable.

(16) Cette Déesse étoit fille de Jupiter.

(17) Il faut bien distinguer ces fêtes de celles appelées simplement *Vinalia*, que l'on célébroit en l'honneur de Jupiter, & dont l'objet étoit différent de celles-ci. Les *Vinalia* se célébroient vers la fin d'Avril, au lieu que les *Vinalia rustica* se célébroient en l'honneur de Vénus, vers la mi-Août. V. Plin. 18, 69.

(18) C'est-à-dire les Nymphes qui présidoient aux fontaines, & à toutes les eaux douces en général.

Bonus Eventus (19), parce que sans eau, l'Agriculture est sèche & misérable, & que, sans réussite & sans bon succès, toute culture n'est que de la peine perdue. Après avoir donc invoqué ces Dieux avec respect, je vais vous rendre une conversation que nous tenions ces jour-ci sur l'Agriculture, & dans laquelle vous pourrez puiser ce qu'il vous faudra faire en cultivant. Au cas qu'il y manque quelques articles sur lesquels vous vouliez des éclaircissements, je vais vous indiquer les Auteurs Grecs qui pourront y suppléer, indépendamment des Auteurs Latins (20) que vous connoissez. Ceux qui ont écrit en Grec sur cette matière, l'un sur une partie, l'autre sur une autre, sont au nombre de plus de cinquante. Voici

(19) Les Romains croyoient que ce Dieu procuroit un bon succès à leurs entreprises. Il avoit un Temple à Rome. On le représentoit tenant dans sa main droite une coupe, & dans la gauche un épi & un pavot.

(20) Comme Varron ne cite aucun Auteur Latin, Gesner s'est imaginé qu'il y a ici une lacune, & il seroit même d'avis qu'on la suppléât, en ajoutant la liste des Auteurs Latins qui se trouve au Livre premier de Pline, pour le Livre 18. Ce système lui paroît d'autant plus naturel, que comme Pline semble avoir copié presque mot à mot Varron dans sa liste des Auteurs étrangers, on peut croire qu'il l'avoit copié dans celle qu'il donne des Auteurs Latins. Mais sans supposer une lacune aussi considérable, ne peut-on pas dire que Varron n'a pas fait mention des Auteurs Latins, comme étant suffisamment connus de ceux pour qui il écrivoit, ainsi que nous l'avons exprimé dans la Traduction.

ceux que vous pourrez consulter; Hiéron de Sicile (21), & Attalus (22) Philometor : entre les Philosophes, Démocrite (23) le Physicien, Xénophon (24) le Socraticien, les Péripatéticiens Aristote (25) & Théophraste (26), Archytas (27) le Pythagoricien; ainsi qu'Amphiloquus (28) d'Athènes, Anaxipolis de Thase, Appollodorus de Lemnos, Aristophanes de Mallus, Antigonus

(21) Ce Roi étoit né à Syracuse, & c'étoit son habileté à commander, qui l'avoit élevé à la Royauté. Il n'avoit point eu d'éducation, mais étant tombé malade il se donna à l'étude de la Physique.

(22) C'est l'Attalus, Roi de Pergame, frere d'Eumene, connu par son amitié pour le peuple Romain, qu'il institua son héritier. Il étoit surnommé Philometor, à cause de sa tendresse pour sa mere. Il étudia beaucoup les plantes, & chercha des remedes dans tous les regnes de la nature : il avoit écrit un Livre sur les remedes tirés du regne animal.

(23) D'Abdere en Thrace; il a laissé des Ouvrages de Cosmographie, de Géographie, d'Histoire, d'Agriculture, après avoir beaucoup voyagé pour étendre ses connoissances.

(24) Il étoit d'Athènes : il a fait un Ouvrage sur l'Economie rurale. On l'appelloit la Muse Attique, à cause de son éloquence.

(25) De Stagire, disciple de Platon & Instituteur d'Alexandre : il mourut à 63 ans.

(26) L'élève & le successeur d'Aristote dans l'Ecole d'Athènes, & le maître du Poète comique Ménandre. Il étoit de l'Isle de Lesbos, & s'appelloit Tytamus, on lui donna le nom de Théophraste à cause de son éloquence.

(27) De Tarente.

(28) Il avoit donné un traité sur l'avoine & le cithyse.

de Cyme, Agatocles de Chio, Appollonius de Pergame, Aristandre d'Athènes, Bacchius de Millet, Bion de Solos, Chereftée & Cheréas d'Athènes, Diodorus de Prienne, Dion de Colophon, Diophanes de Nicée (29), Epigenes de Rhodes (30), Evagon de Thafe; les deux Euphranius, celui d'Athènes & celui d'Amphipolis, Hégéfias (31) de Maronea; les deux Ménandres, celui de Prienne & celui d'Héraclée, Nicefius de Maronea, Pythion de Rodos. Entre les autres, dont j'ignore la Patrie, vous pourrez confultér Androtion (32), Æfchrion (33), Aristomenes, Athénagoras, Crates, Dadis, Dionyfius, Euphiton, Euphorion, Eubolus, Lifinaque (34), Mnafeas (35), Meneft rates, Pleutiphanes, Perfis, Théophile. Ceux que je viens de nommer ont tous écrit en Profe : il y en a d'autres qui ont

(29) C'est le même que celui dont il parle plus bas. Outre l'abrégé qu'il a fait des livres de Magon, il a écrit sur l'Art Vétérinaire.

(30) Plinè 7, 56, lui donne le titre d'Auteur très-grave.

(31) Il a écrit sur les propriétés des eaux.

(32) Plinè, dans l'Index du Liv. 8, dit qu'il avoit fait un Ouvrage sur l'Agriculture.

(33) Il avoit auffi fait un Ouvrage sur l'Agriculture, Plinè dans l'Index du Liv. 8.

(34) Auteur d'un Ouvrage sur l'Agriculture, Plinè dans l'Index du Liv. 8.

(35) Columelle 12, 4, lui donne le titre d'Auteur célèbre parmi les Grecs.

aussi traité les mêmes matieres en Vers , tels qu'Hesiodé (36) d'Ascra , & Menecrates d'Ephefe. Magon (37) le Carthaginois les a tous surpassés par la célébrité qu'il s'est acquise, en renfermant dans les vingt-huit Livres qu'il a donnés en langue Punique , tout ce qui étoit dispersé de côté & d'autre avant lui. Cassius Dionysius d'Utique a traduit en Grec son Ouvrage , & l'a rédigé en vingt Livres, qu'il a envoyés au Préteur (38) Sextilius : il a même ajouté , dans le corps de sa Traduction , une bonne partie de ce qui se trouve dans les Auteurs Grecs que je viens de nommer , en retranchant néanmoins de l'Ouvrage de Magon la valeur de huit Livres. Diophanes de Bithynie a rendu ces vingt Livres même , encore plus utiles , en les réduisant à six seulement , qu'il a envoyés au Roi Déjotarus (39).

(36) Il étoit de la ville de Cume en Eolide , mais on l'appelle le Poète d'Ascra , parce qu'il y fixa son domicile. Il y en a qui prétendent qu'il vécut après Homere , d'autres le font son Contemporain , & ils croient en trouver les preuves dans la description du lever de l'Arcture qu'il a faite , auquel cas il auroit vécu près de 100 ans avans J. C. sous le regne de Salomon en Judée. Pline dit que c'est le premier qui ait donné des préceptes sur l'Agriculture.

(37) Columelle 1 , 1 , l'appelle le pere de l'Agriculture.

(38) Le Préteur étoit le Magistrat préposé à la Justice.

(39) C'est celui que le Sénat avoit fait Roi de Galatie à la priere de Pompée , & que César avoit remis sur le Trône. Il fut accusé d'avoir attenté à la vie de César , & défendu par Cicéron , dont le plaidoyer nous est parvenu.

Pour moi je vais tâcher de rédiger plus brièvement encore la même matière, sous trois Livres, dont l'un fera sur l'Agriculture, l'autre sur ce qui concerne les bestiaux, & le troisième sur les animaux que l'on peut, avec profit, multiplier dans les biens de campagne, & engraisser pour la table : & pour cela, je commencerai par écarter de ce premier Livre tous les objets que je ne crois pas être du ressort de l'Agriculture, & je remettrai à en traiter dans les autres Livres. Je m'attacherai toujours aux divisions les plus naturelles; & tout ce que je dirai ne sera que le résultat, tant des observations que j'ai faites moi-même en cultivant mes terres, que de mes lectures, & de ce que j'ai ouï dire aux personnes les plus versées dans ces matières.

C H A P I T R E I I .

J'ÉTOIS allé à la Fête des Semailles (1), au Temple de Tellus (2), à la prière du gardien de ce Temple, que nos Ancêtres nous avoient appris à nommer *Æditimus*, mais dont les modernes ont changé le nom en celui d'*Ædituus* (3). J'y

(1) Elle se célébroit vers la fin de Janvier; son objet étoit d'obtenir la croissance des biens de la terre.

(2) Voy. la Note 9 du Chap. I.

(3) Le mot d'*Æditimus* ne désignoit que le poste de ce

rencontrai C. FUNDANIUS mon beau-pere, le So-
craticien C. AGRIVS Chevalier Romain (4) &
P. AGRASIUS le Partisan (5), qui considéroient
une Carte de l'Italie attachée sur la muraille.
Que faites-vous ici, leur dis-je ? est-ce le loisir
de la Fête des Semailles qui vous y a amenés,
comme elle y amenoit ordinairement nos Peres
& nos Ancêtres : J'imagine, dit AGRIVS, que nous
nous y trouvons par la même raison que vous,
c'est-à-dire, parce que nous en avons été priés
par le Gardien du Temple. Si cela est, comme
votre geste me le fait entendre, il faut par con-
séquent que vous restiez avec nous jusqu'à ce qu'il
revienne : car, ayant été mandé par le Magistrat
chargé du soin de ce Temple, il n'est pas encore
de retour, & il a laissé quelqu'un pour nous prier
de l'attendre. Eh ! bien, leur dis-je, voulez-vous,

Gardien auprès du Temple, comme *fnitimus* vouloit dire
auprès des bornes, *legitimus* auprès des loix, ou conforme
aux loix ; le mot d'*Ædituus* au contraire désignoit sa fonc-
tion, dérivant d'*ades*, temple, & *tueri*, garder, d'où vient
que Lucrece lui donne le nom d'*Ædituens*.

(4) Les Chevaliers Romains étoient l'ordre des Citoyens,
qui tenoit le milieu entre les Sénateurs & les autres Ci-
toyens. Ils avoient entr'autres prérogatives, celle d'avoir
un cheval entretenu aux dépens de la République, d'où leur
venoit le nom d'*Equites*.

(5) *Publicani* étoient ceux qui prenoient à ferme les Im-
pôts. Ils composoient un ordre très-nombreux, & dont les
membres étoient pris parmi les personnes les plus distin-
guées de la République.

en attendant qu'il revienne , que nous nous appropriions l'ancien proverbe , qui dit que *c'est lorsque le Romain reste tranquille , qu'il est vainqueur* (6)? Volontiers, reprit AGRIVS , & sur le champ faisant réflexion que les cérémonies font perdre plus de temps pour passer par une porte , qu'on n'en a mis à faire le chemin pour arriver , il alla s'asseoir le premier sur un banc , où nous le suivîmes. Lorsque nous fûmes assis , AGRASIVS nous dit : Vous autres qui avez parcouru beaucoup de Pays , en avez-vous trouvé qui fût mieux cultivé que l'Italie? Pour moi , dit AGRIVS , je ne crois pas qu'il y en ait un seul , qui le soit si bien dans toutes ses parties. D'abord comme le globe entier de la terre a été divisé par Erathosthènes (7) en deux parties , qui sont tournées , par l'ordre de la nature , l'une au midi & l'autre au sep-

(6) Il y a tout lieu de croire que c'est le Dictateur Fabius qui avoit donné lieu à ce proverbe , lui qui , selon Tite-Live , faisoit la guerre en restant tranquille & en temporisant , & qu'Annibal lui-même comparoit aux orages qui semblent s'arrêter sur le sommet des montagnes.

(7) Il étoit de Cyrene. Ptolémée Evergete I. le fit venir d'Athènes en Egypte , pour prendre soin de la Bibliothèque d'Alexandrie. On pourroit dire que ce Philosophe a composé à lui seul une Bibliothèque de Livres , tant il a écrit. Aussi quelques personnes lui donnoient-elles le nom de *Plato minor* , mais on l'appelloit plus communément le B des Philosophes ou de l'Académie d'Alexandrie , parce qu'il n'étoit jamais qu'au second rang , en telle partie de la Philosophie que ce fût , & qu'il ne primoit jamais.

triention; il est certain qu'en s'en tenant à cette division, la partie septentrionale est plus saine que la partie méridionale : comme d'ailleurs les pays les plus sains sont les plus fertiles, il faut convenir que la partie septentrionale, qui est celle que nous habitons, a été plus à même d'être cultivée que l'Asie, & que l'Italie est, de toutes les contrées qui sont dans la partie Septentrionale, celle qui jouit le plus de cet avantage; premièrement, parce qu'elle est en Europe; secondement, parce qu'elle est plus tempérée que l'intérieur de cette partie du monde. Il regne en effet, dans l'intérieur de l'Europe, un hiver presque continuel; & cela n'est pas étonnant, puisqu'il y a des contrées sous le pôle arctique, où le Soleil est jusqu'à des six mois de suite sans paroître. Aussi assure-t-on qu'on ne peut pas naviguer, même sur l'Océan, vers ces régions, parce que la mer y est continuellement en glaçons. FUNDANIUS : croyez-vous que ces pays-là puissent produire quelques plantes, ou que s'ils en produisent, elles soient susceptibles de culture? Pour moi je le crois d'autant moins, que je regarde comme vrai ce qu'a dit Pacuvius (8), que dans tous les pays où le Soleil paroît continuellement sur l'horison, ainsi

(8) Ce Poète étoit né à Brindes, d'une sœur d'Ennius; il mourut à 90 ans. Il s'acquit de la réputation au temps de la destruction de Numance, mais il passoit pour n'avoir aucune élégance.

que dans ceux qui sont plongés dans une nuit éternelle , les fruits de la terre doivent tous périr , soit par l'excès de la chaleur , soit par le froid. En effet , si dans ce pays-ci même , où le jour & la nuit durent peu de temps , & se succèdent alternativement , je ne pourrois cependant pas vivre en Été , si je ne coupois la journée à midi par un sommeil intercalé , comment dans un pays comme celui-là , où les jours & les nuits durent six mois , pourroit-on semer quelque plante , & comment pourroit-elle y croître , ou venir à maturité ? Qu'y a-t'il au contraire de tout ce qui peut servir à notre usage , je ne dis pas qui ne vienne en Italie , mais qui n'y soit excellent ? Quel froment peut-on comparer à celui de la *Campania* ? Quel bled peut-on comparer à celui de l'*Apulia* ? Quel vin peut-on comparer à celui de *Falernum* ? Quelle huile peut-on comparer à celle de *Venafrum* ? L'Italie n'est-elle pas plantée d'arbres , de façon à ne paroître qu'un verger dans toute son étendue ? Est-elle moins couverte de vignes que ne l'étoit la Phrygie , à laquelle Homere (9) donne cependant le titre de *Vineuse* , ou moins abondante en bled qu'Argos , que le même Poëte appelle *Riches en bled* ? Dans quel pays du monde un *Jugurum* de terre produit-il jusqu'à dix , ou même quinze *Cullei* de vin , comme en produisent certaines contrées de l'Italie ? M. Caton (10) ne

(9) Voy. la Note 5 du Chap. I.

(10) C'est l'Auteur de l'Economie rurale.

dir-il pas dans son livre des Origines, qu'on appelle *Gallo-Romaines*, les terres comprises entre *Riminum* & le *Picenum*, qui ont été distribuées par tête aux soldats (11), & qu'il arrive quelquefois que l'on récolte dans ces terres dix *Cullei* de vin, par *Jugerum*? N'arrive-t-il pas aussi du côté de *Faventia*, qu'un *Jugerum* rapporte trois cent *Amphoræ* de vin, ce qui même a fait donner à ces vignes le nom de *Trécennaires*? Ce qu'il y a de certain, ajouta-t-il en me regardant, c'est que votre ami L. Martius, l'Inspecteur des ouvriers qui travaillent aux ouvrages militaires, assuroit qu'il étoit possesseur de vignes dans ce canton, qui lui en rapportoient tout autant. Les peuples de l'Italie paroissent avoir envisagé deux points principaux, avant de s'adonner à la culture, le premier, si la récolte pourroit dédommager des dépenses & des travaux, le second, si le terrain étoit sain ou non : & effectivement si l'un de ces deux points venoit à manquer, & que nonobstant cela quelqu'un voulût s'obstiner à cultiver une terre, ce seroit un fou qu'il faudroit à ce titre, mettre sous la tu-

(11) Ce fut C. Flaminius le Tribun du peuple, qui fut ensuite deux fois Consul & Censeur, & qui périt à la bataille de *Thrasimene*, qui porta la loi Agraire, dont parle ici Caton, ainsi que Cicéron dans son traité de la vieilleesse. Cette Loi fit en faveur des soldats la distribution de ces terres, dont les Romains avoient expulsé les Gaulois *Senonois*.

telle de ses parens paternels (12) : car il n'y a pas d'homme, pour peu qu'il jouisse de son bon sens, qui puisse vouloir se ruiner en frais de culture, lorsqu'il s'apperçoit ou qu'il ne pourra pas en être dédommagé par l'abondance de la récolte, ou que les fruits qui pourroient l'en dédommager, sont infailliblement dans le cas de périr, parce que le lieu qui les aura produit est mal sain. Mais voici justement des personnes que je crois plus capables de démontrer cela que moi : car je vois arriver C. LICINIUS STOLON, & CN. TREMELLIUS SCROFA, dont l'un compte parmi ses Ancêtres l'auteur d'une des Loix, qui a réglé la mesure des terres; car la Loi qui défend à un Citoyen Romain de posséder plus de cinq cent *Jugera*, est d'un Stolon (13) qui s'étoit acquis ce surnom, qui a passé à ses descendans, par l'attention qu'il donnoit à la culture, attention telle qu'on ne trouvoit jamais de rejets inutiles dans ses terres,

(12) Varron fait ici allusion à la Loi des douze Tables, qui ordonnoit que les fous seroient sous la tutelle de leurs parens paternels.

(13) Ce C. LICINIUS STOLON oubliant qu'un Législateur doit le premier se soumettre à sa loi, avoit acquis mil *Jugera* de terre, dont cinq cent sous le nom de son fils, qu'il avoit émancipé à cet effet, en fraude de sa propre loi. Pourquoi il fut accusé par M. Popilius Læna, l'an de Rome 397 (avant J. C. 355), sous le second Consulat de Cn. Manlius Imperiosus & de C. Marcius Rutilus, & condamné à 10000 *Nummi* d'amende.

attendu qu'il prenoit la précaution d'arracher autour de ses arbres toutes les racines, appelées alors *Stolones*, qui fortoient de terre à leurs pieds. Celui que vous voyez compte donc, ainsi que je disois tout-à-l'heure, au nombre de ses ancêtres ce C. Licinius (14), qui, étant Tribun du peuple (15), trois cens soixante & cinq ans après l'expulsion des Rois (16), porta le premier Plébiscite, qui régla le partage des terres entre le peuple, sur le pied de sept *Jugera* pour chaque Citoyen (17). L'autre que je vois aussi arriver est

(14) Ce C. Licinius est le même Stolon dont il vient de parler, qui en même-temps qu'il défendoit par sa loi de posséder plus de 500 *Jugera* de terre, donnoit aussi à chaque Citoyen sept *Jugera*, de façon qu'en ôtant aux plus riches leur superflu, il partageoit ce superflu entre les plus pauvres.

(15) Le mot de *Tribunus* venoit de celui de Tribu : comme il y avoit dans l'origine trois Tribus, on donna le nom de *Tribunus* au Magistrat qui étoit à la tête de chacune. Il y eut ensuite d'autres especes de Magistratures de ce nom. Les premiers Tribuns du peuple furent créés sur le Mont Custrum, environ dix-sept ans après l'expulsion des Rois, par le peuple qui s'étoit séparé des Sénateurs, & s'étoit retiré sur cette montagne, que l'on appella depuis ce temps *Mons Sacer*, parce que la loi qui y créa les Tribuns du peuple les déclara inviolables. Ces Magistrats avoient le droit de convoquer le peuple, & de lui faire faire des *Plébiscites*, qui n'avoient pas moins d'empire sur les Sénateurs que sur le peuple.

(16) L'an de la fondation de Rome 608, avant J. C. 144.

(17) Ce réglement avoit déjà été porté cinq ans aupara-

CN. TREMELLIUS SCROFA votre collègue, qui fut avec vous un des vingt Magistrats (18) préposés à la distribution des terres de la *Campania*; homme d'un mérite singulier en tout genre, & qui passe pour le Romain le plus versé dans l'Agriculture. N'est-ce pas à juste titre, repartis-je, qu'il a cette réputation? & ses terres ne présentent-elles pas à l'œil une si brillante culture, que bien des personnes trouvent beaucoup plus de plaisir à les voir, qu'elles n'en trouveroient à voir les bâtimens les plus magnifiquement ornés, d'autant que le but des personnes raisonnables qui vont voir ses Métairies, n'est pas d'y chercher, comme chez Lucullus (19), des cabinets de peinture, mais des greniers. D'ailleurs, ajoutai-je, ses vergers ont l'avantage d'être situés au bout

vant sous les Consulats de L. Lucretius & de Ser. Sulpitius, mais par *Senatusconsulte* seulement.

(18) On est tenté de hazarder le mot de *Vigintivirs*. Pourquoi en effet ce mot ne seroit-il pas aussi bien reçu dans notre langue que celui de *Decemvir*, lorsque, pour ces distributions de terres, on créoit tantôt des *Quinqueviri*, tantôt des *Decemviri*, des *Quindecimviri*, des *Vigintiviri*.

(19) P. Licinius Lucullus fut Questeur, puis Préteur en Asie. Il s'y acquit beaucoup de gloire, & chassa Mithridates de son Royaume. Après cette expédition il revint à Rome, où il devint si fameux par les dépenses excessives qu'il y fit, que son nom passa en proverbe, pour désigner les personnes les plus magnifiques. Il avoit acquis une si grande fortune dans ses expéditions, que ses dépenses, si énormes qu'elles fussent, ne purent jamais le ruiner.

de la rue Sacrée (20), lieu où les fruits se vendent au poids de l'or. Pendant que nous nous entretenions ainsi, ils nous aborderent tous les deux, & STOLON nous dit : Arrivons-nous trop tard, & la nappe seroit-elle déjà ôtée, car nous n'apercevons pas L. Fundilius qui nous a invités ? Rassurez-vous, reprit AGRIVS : car non-seulement on n'a point encore ôté la figure de l'œuf, qui sert, dans les jeux du Cirque, à avertir que la dernière course des chars est finie ; mais nous n'avons pas même vû paroître l'œuf, qu'on a coutume de servir avant tout, dans le festin qui suit ces jeux (21). Ainsi en attendant que nous le voyons ensemble, & que le Gardien du Temple soit arrivé, apprenez nous quel est le but principal que l'on doit se proposer dans l'Agriculture ? si ce n'est que l'utilité, ou le plaisir seulement, ou tous les deux à la fois. Car on prétend que c'est

(20) C'étoit celle que les Triomphateurs traversoient pour se rendre au Capitole, auquel elle aboutissoit.

(21) Cette plaisanterie est relative à deux usages des Romains : le premier étoit de commencer leurs repas par un service d'œufs ; le second étoit de tracer dans le Cirque des figures ovales, qui servoient de direction à chaque course de chars. On appelloit ces figures *Ova*, & c'est sur ce mot que tombe la plaisanterie. Il y en a qui prétendent que ces *Ova* étoient des machines mobiles, que l'on enlevait à mesure qu'une course étoit finie, de sorte que l'on pouvoit s'assurer par le nombre de celles qui étoient encore en place, du nombre des courses qui restoit à faire.

vous qui faites aujourd'hui la loi à tous les Agriculteurs (22), comme Stolon la faisoit autrefois. Il faut commencer par voir, dit SCROFA, si l'on ne doit comprendre sous le mot d'Agriculture, que les choses que l'on dépose dans le sein de la terre, ou si sous ce nom on doit comprendre toutes celles dont l'on garnit les champs, comme les brebis & le gros bétail. Car je vois que ceux qui ont écrit sur l'Agriculture, tant en Phénicien, qu'en Grec & en Latin, se sont étendus plus qu'ils n'auroient dû faire. Pour moi, dit STOLON, loin de croire qu'on doive les imiter en tout, je prétends au contraire que ceux d'entre ces Auteurs, qui ont le plus circonscrit leur travail, & qui en ont écarté tout ce qui n'appartenoit pas à cette matière, sont ceux qui ont le mieux opéré. En conséquence, toutes les parties qui regardent l'engrais des bestiaux, que cependant la plupart ont jointes à l'Agriculture, me paroissent plutôt concerner les Pâtres, que les Agriculteurs. Aussi ceux que l'on met à la tête de ces deux objets, ont-ils différens noms, puis-

(22) *Ad te rudem esse Agricultura*, métaphore prise des maîtres des gladiateurs, qui portoient une espèce de bâton de commandement, que l'on appelloit *rudis*. On peut cependant prendre ce *rudis* comme adjectif, auquel cas il faudroit traduire, *car on prétend que le plus habile en matière d'Agriculture, n'est qu'un ignorant auprès de vous*. Aucun des deux sens ne choque, mais le premier paroît plus élégant.

qu'on appelle les uns Métayers , & les autres Maîtres des troupeaux : le Métayer est celui qui est constitué pour cultiver un champ , & il tire son nom de celui de Métairie (23), parce que c'est lui qui a soin d'importer les fruits dans la Métairie , comme de les en exporter pour les vendre : c'est pour cela qu'encore aujourd'hui les payfans, pour désigner un chemin, se servent du mot de *vea* , comme analogue à sa destination , qui est de servir de passage aux voitures , comme ils disent aussi *vellam* au lieu de *villam* , parce que c'est dans la Métayerie que se fait l'importation , & que c'est hors de la Métayerie que se fait l'exportation des fruits. On appelle aussi , par la même raison , le travail de ceux qui vivent des voitures , *vellatura* (24). On ne peut nier, dit FUNDANIUS , que l'engrais des bestiaux & l'Agriculture ne soient deux choses bien différentes en soi , mais cependant il faut convenir qu'elles ont une grande affinité entr'elles : on peut les comparer aux deux flûtes dont se sert à la fois un Musicien ; en effet celle qu'il tient de la main droite diffère à la vérité de celle qu'il tient de la gauche ; mais de façon cependant que leur effet se trouve en quelque sorte identifié , en ce que l'une fait entendre le chant & l'autre l'accompagnement

(23) *Villa* Métairie , *Villicus* Métayer.

(24) Tous ces mots , *vea* , *vella* , *vellatura* dérivant , selon notre Auteur , de celui de *veho* , qui veut dire conduire.

d'une même piece de musique (25). Vous pourriez même ajouter, lui dis-je, que la vie des Pâtres est celle qui répond à la flûte dominante, & que celle des Agriculteurs répond à la flûte d'accompagnement, & cela d'après le sçavant Dicearque (26), qui, en entrant dans le détail du genre de vie, que l'on a suivi en Grece dès les premiers temps, nous apprend que dans ces temps reculés les hommes menoient une vie de Pâtres, sans sçavoir ni labourer la terre, ni planter des arbres, ni les tailler; & que ce n'est que depuis, & dans les temps postérieurs, qu'on s'est mis à cultiver. C'est pourquoi l'Agriculture n'étant que postérieure à la vie Pastorale, elle lui reste subordonnée comme la flûte gauche l'est à la droite. Avec vos flûtes, dit AGRIUS, non-seulement vous privez par ce systême les propriétaires de l'avantage d'avoir des troupeaux, & les esclaves de celui d'avoir un pécule, puisque le pécule n'est rien autre chose qu'une portion de troupeau, que les maîtres leur accordent, pour le faire paître à leur profit; mais encore vous rendez sans objet les

(25) On trouve dans les anciens monumens des preuves de l'usage, sur lequel Varron fonde cette comparaison.

(26) Il étoit de Messène en Sicile, & disciple d'Aristote. Il avoit composé trois Livres sur les peuples & les villes de Grece. Les Spartiates ordonnerent qu'on lût tous les ans en public le Livre, qu'il avoit composé sur leur République, & que les jeunes gens assistassent à cette lecture.

loix relatives aux Fermiers , qui portent qu'un Fermier ne menera point paître sur un terrain couvert d'arbrisseaux , cette race d'animaux que l'Astrologie a placés dans le Ciel près du Taureau , je veux dire les chevres. Prenez garde , AGRIVS , lui répliqua FUNDANIVS , de conclure de cette défense des loix , que tout engrais de bestiaux soit opposé à l'Agriculture , puisqu'au contraire ces loix laissent la liberté d'y mener paître certaines especes de bestiaux. Il est vrai qu'il y en a qui font le fléau & le poison de la culture , comme , par exemple , les chevres dont vous parliez , qui détruisent tous les jeunes plans en les broutant , ainsi que les vignes & les oliviers. C'est de là qu'est venu l'usage d'immoler les animaux de cette dernière espece à tel Dieu , & de n'en point immoler au contraire à tel autre , & cela pour des raisons à la vérité différentes , mais puisées également dans le même principe d'aversion contre eux , qui fait que tel Dieu ne veut pas même les avoir sous ses yeux , & que tel autre aime à les voir périr. C'est ainsi qu'on immole des boucs à Bacchus (27) , le pere & l'inventeur de la vigne , comme pour leur faire payer de la tête les torts qu'ils font à cette plante ; & qu'au contraire on n'immole jamais à Minerve (28) d'animaux de cette classe , à cause de l'olivier que l'on dit qu'ils

(27) Voy. la Note. 11 du Chap. I.

(28) Voy. la Note 15 du Chap. I.

rendent stérile , lorsqu'ils en broutent les premiers bourgeons , parce que leur salive est un poison pour ces fruits. C'est pour la même raison qu'on n'en mene qu'une seule fois au Temple à Athènes , & encore est-ce par la nécessité où l'on est d'en sacrifier , de peur qu'ils ne soient à même de toucher aux oliviers , que l'on dit avoir pris naissance dans cette ville. Il n'y a point , dis-je , d'autres bestiaux que l'Agriculture puisse regarder comme lui étant propres , que ceux au moyen desquels on peut parvenir à rendre un champ plus fertile , comme , par exemple , ceux qu'on peut atteller à la charrue. Si cela est ainsi , dit AGRASIUS , comment pourra-t-on ne point admettre dans une terre telle espece de bétail que ce soit , puisqu'il n'y a point de bétail qui ne fournisse du fumier , objet qui est de la plus grande utilité pour les terres : Il faudra donc aussi , dit AGRICIUS , dire qu'un troupeau d'esclaves fera partie de l'Agriculture , lorsqu'on jugera à propos d'en tirer la même utilité. Votre erreur vient donc de ce que vous vous imaginez , que l'on doive avoir dans une terre toute espece de bestiaux , même ceux dont on tire une utilité étrangere à cette terre ; ce qui n'est point raisonnable , autrement il faudroit aussi y avoir beaucoup d'autres choses absolument étrangères , comme , par exemple , un grand nombre de Tisserands , d'ouvriers en draps & d'autres especes d'artisans. Séparons donc , dit SCROFA , l'engrais des bestiaux de l'Agriculture ,

ainsi que tous les autres objets qui lui sont étrangers, mais qu'il plaira à telle ou telle personne d'avoir dans son fond. Faudra-t-il, dis-je, m'en rapporter aux livres des Safernas pere & fils (29); & dois-je penser d'après eux, qu'il y ait plus de rapport entre l'Agriculture & la façon de faire des ouvrages de poterie, qu'entre l'Agriculture & les mines d'argent, ou de tel autre métal que ce soit, qui toutes ne peuvent pas certainement s'exploiter ailleurs que dans un fond quelconque ? mais non, & de même que les carrieres & les sablonnières ne sont point du fait de l'Agriculture, les ouvrages de poterie n'en sont point non plus : ce n'est pas que je veuille en conclure qu'on ne doive pas les exploiter, ni en tirer du profit dans les terres où on pourra le faire commodément; de même que si on a un fond situé près d'un grand chemin, & un emplacement commode pour les voyageurs, il faut sans contredit y construire des Hôtelleries, mais cependant, tel profit que l'on en tire, on ne pourra pas dire, qu'elles fassent pour cela partie de l'Agriculture. En effet, de ce qu'il résulte quelque profit pour un propriétaire à cause de sa terre, ou même dans sa terre, il ne s'ensuit pas qu'il doive rapporter ce profit à l'Agriculture, puisqu'il n'y a réellement de fruit, qui soit dans le cas d'y être

(29) D'anciennes Médailles font foi qu'ils étoient de la famille Hostilia.

rapporté, que celui que l'on fait venir de la terre elle-même pour son usage, & en vertu d'un ensemencement que l'on aura fait précédemment. STOLON prenant la parole, me dit : Vous portez sûrement envie à ce grand Auteur, & ce n'est que par esprit de critique que vous le reprenez sur l'article des poteries, d'autant que vous avez passé sous silence bien d'excellentes choses dont il traite, pour n'être pas dans le cas de lui donner les éloges qu'il mérite, quoi qu'elles soient très-fort du ressort de l'Agriculture. SCROFA s'étant mis à sourire, parce qu'il ne faisoit aucun cas de ce qui étoit contenu dans ces Livres, quoi qu'il en fût fort bien instruit, & AGRASIUS qui pensoit en être également instruit, ayant prié STOLON de dire quelles étoient ces choses dont il entendoit parler, celui-ci commença à dire : L'Auteur donne la façon de tuer les punaises en ces termes; Faites tremper du concombre sauvage dans l'eau, & répandez de cette eau en tel endroit que vous voudrez, les punaises n'en approcheront point; ou bien frottez votre lit de fiel de bœuf mêlé avec du vinaigre. FUNDANIUS regardant SCROFA, lui dit : Il a pourtant raison de dire que cet Auteur a donné cette méthode dans son Agriculture. SCROFA lui répondit : Oui j'en conviens, comme il a aussi donné celle-ci : Pour épiler quelqu'un, il n'y a qu'à jeter dans de l'eau une grenouille jaune, la faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit réduite aux deux tiers, & lui

en frotter le corps. Pour moi, répliquai-je, je citerai d'autant plus volontiers un article, que j'ai trouvé dans ce Livre, que c'est un article qui concerne la santé de FUNDANIUS; car ses pieds lui occasionnent souvent des rides sur le visage, par la douleur qu'ils lui causent. Dites le promptement, je vous prie, reprit FUNDANIUS, car j'aime mieux apprendre quelque chose qui puisse contribuer à la guérison de mes pieds, que d'apprendre comment il faut planter des pieds de poirée. STOLON se mettant à sourire : Je me charge, dit-il, de raconter, en me servant des mots même dont l'Auteur s'est servi, tels que je les ai entendu réciter à Tarquenna, la manière dont l'Auteur veut que vous puissiez guérir un homme, pourvu que dès qu'il aura commencé à sentir de la douleur aux pieds, il se souvienne de vous. Hé bien, je pense à vous, reprit FUNDANIUS, ainsi guérissez mes pieds : Allons, poursuivit STOLON; *Que la terre garde la maladie, & que la santé reste ici.* L'Auteur veut que l'on répète ces paroles trois fois neuf fois, que l'on touche la terre, que l'on crache, & que l'on soit à jeun pour faire ce charme. Vous trouverez encore, ajouta-t-il, beaucoup d'autres secrets dans les Safernas, qui tous n'ont aucun rapport à l'Agriculture, & qu'il faut par conséquent rejeter. Comme si, répliquai-je, il ne s'en trouvoit pas de pareils dans les autres Auteurs? N'y a-t-il pas en effet, même dans le Livre que le grand Caton a donné sur

l'Agriculture, mil choses de cette nature, telles que celles-ci ? Comment il faut faire la *Placenta* (30) ; Comment il faut faire le *Libum* (31) ; Comment il faut saler les jambons (32). Vous ne parlez pas, dit AGRICIUS, de cette méthode qu'il a aussi donnée (33) : Si l'on veut beaucoup boire dans un repas & manger avec appétit, il faut auparavant manger du chou crud avec du vinaigre, & recommencer à en manger la valeur de cinq feuilles après le repas.

CHAPITRE III.

A-PRÉSENT, dit AGRICIUS, que nous avons mis de côté les choses qu'il faut distinguer de la culture, comme lui étant étrangères : voici celles qui nous restent à examiner ? Quelle espèce de science est l'Agriculture, & quels sont les préceptes de cette science relativement à la culture : si c'est un Art ou tout autre chose, & quel est le point dont elle part pour arriver à son but. STOLON ayant tourné les yeux sur SCROFA, lui dit : C'est à vous à nous expliquer ces différens points, comme étant le

(30) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. LXXVI.

(31) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. LXXV.

(32) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CLXII.

(33) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CLVI.

plus distingué par l'âge, par le rang & par les connoissances. SCROFA sensible à ce compliment commença ainsi : L'Agriculture est non-seulement un Art, mais encore un Art de nécessité & très-étendu. C'est la science qui nous apprend ce que nous devons semer, & les travaux que nous avons à exécuter dans telle espece de terre que ce soit, & qui nous fait discerner quelle est celle qui est en état de rapporter continuellement les fruits les plus abondans.

CHAPITRE IV.

LES principes de l'Agriculture sont les mêmes, que ceux qu'Ennius (1) donne au monde, sçavoir : l'Eau, la Terre, l'Air & le Feu ; car ces principes sont la premiere chose qu'il faut connoître, avant de confier vos semences à la terre, attendu que ce sont les principes des fruits que vous récolterez ; c'est de cette connoissance que doivent partir les Agriculteurs, pour diriger leurs travaux vers ces deux buts-ci : l'utilité & l'agrément ; le premier but tend à procurer des fruits,

(1) Le Poëte Ennius (V. la Note 6. du Chap. I.) avoit traduit du Grec en Latin, des morceaux tirés d'Epicharmus Poëte & Philosophe Pythagoricien, sur la nature des choses, & avoit donné à cet Ouvrage, dont ceci est tiré, le titre d'*Epicharmus*.

& le second à procurer du plaisir. Ce qui est utile l'emporte à la vérité sur ce qui est de pur agrément ; mais cependant la culture , en rendant une terre plus belle à la vue , non-seulement la rend communément plus fructueuse , comme il arrive lorsque des plans d'oliviers ou de vignes mariées à des arbres , sont rangés avec un certain ordre , mais elle la rend encore plus aisée à vendre , en ajoutant à son prix réel. Car il n'y a personne , qui , de deux fonds qui rapportent également , n'aime mieux acheter plus cher celui qui est de la plus belle apparence , que celui qui se présente mal à l'œil. Le fond le plus utile est sans contredit celui qui est le plus sain , parce que le produit en est certain ; au lieu qu'il arrive que dans un fond mal-sain , tout fertile qu'il soit d'ailleurs , les accidens ne laissent point au Cultivateur le temps de voir parvenir les fruits à la récolte. Effectivement dans tout endroit où il faut batailler avec la mort , non-seulement les fruits sont incertains , mais la vie même des Cultivateurs n'est pas en sûreté ; aussi par-tout où la salubrité manque , la culture n'est-elle rien autre chose qu'un jeu de hazard , auquel le Propriétaire risque sa vie & sa fortune. Ce n'est pas que la science ne puisse obvier à cet inconvénient , & le rendre moins funeste : en effet , de ce que la salubrité , qui provient de l'air & de la terre , n'est pas à notre disposition , & qu'elle dépend de la nature , il ne s'ensuit pas qu'il ne soit

pas en notre pouvoir , à beaucoup d'égards , de rendre plus supportables par nos soins les inconvéniens les plus fâcheux. Si, par exemple , un fond se trouve mal-sain, soit à cause de la terre, ou de l'eau qu'on y rencontre, soit à cause de quelques mauvaises odeurs qu'il exhale en certains endroits , comme s'il se trouve trop-chaud par la position du climat sous lequel il est situé, ou qu'il soit battu de quelques mauvais vents ; un Propriétaire peut communément venir à bout de corriger ces défauts par l'Art & par les dépenses qu'il y fera. On voit par-là combien il est intéressant d'examiner le pays dans lequel sont situées les Métairies , leur étendue , & leur position relativement aux entrées, aux portes & aux fenêtres. Hyppocrate , ce fameux Médecin (2), n'a-t'il pas par sa science préservé d'une grande peste , je ne dis pas un seul endroit , mais un nombre de Villes considérable ? Mais pourquoi le citer à l'appui de ce que je dis ? Notre ami VARRON , ici présent , n'a-t'il pas sçu ramener sains & saufs ses compagnons de voyage & ses gens , dans le temps que l'armée & la flotte étoient à l'Isle de

(2) C'est le premier des Médecins , qui ait donné des préceptes clairs sur son Art. On en a fait un éloge qu'aucun Médecin n'a peut-être mérité depuis lui , lorsqu'on a dit , qu'il étoit aussi éloigné de tromper les autres , que de tomber lui-même dans l'erreur. Cet homme célèbre étoit de l'Isle de Coos , & mourut à 104 ans.

Corcyre, quoique toutes les maisons fussent remplies de malades & de cadavres, en faisant faire de nouvelles fenêtres aux maisons, pour y donner passage au vent du Nord, en bouchant celles par lesquelles entroit l'air pestilentiel, en changeant de côté les ouvertures des portes, & enfin par toutes fortes d'autres expédiens de cette nature.

CHAPITRE V.

APRÈS avoir fixé les principes & le but de l'Agriculture, il nous reste à examiner de combien de parties cet Art est composé. Le nombre m'en paroît immense, dit AGRIVS, lorsque je considère la quantité de livres que Théophraste (1) a composés sous les titres d'*Histoire des Plantes*, & de *Causes de la végétation*. Ces Livres, dit STOLON, sont plus utiles à ceux qui veulent fréquenter les Écoles des Philosophes, qu'à ceux qui ne veulent que s'adonner à cultiver des terres. Je ne prétens cependant pas vouloir dire par-là qu'ils n'aient rien d'utile, & qu'ils ne puissent pas servir aux uns comme aux autres. Quoiqu'il en soit, j'aime mieux que vous nous expliquiez vous-même les différentes parties de l'Agriculture. Il y a dans l'Agriculture, reprit SCROFA, quatre parties à considérer,

(1) Voy. la Note 26, du Chap. I.

34 L'ÉCONOMIE RURALE

d'où dérivent toutes les autres : la première, c'est la connoissance d'un fond de terre, c'est-à-dire, de la qualité du sol en lui-même, & de ses différentes parties ; la seconde est la connoissance de ce qu'il faut avoir sur ce fond pour la culture ; la troisième est la connoissance des travaux qu'il y faut faire pour le bien cultiver ; & la quatrième enfin est la connoissance des temps destinés à chacun de ces travaux. Chacune de ces quatre parties se subdivise elle-même au moins en deux branches. La première partie qui concerne le fond, renferme d'un côté les terres, de l'autre les métayeries & les étables. La seconde partie qui concerne le mobilier, qui doit être dans un fond pour la culture, se subdivise aussi en deux branches, dont la première comprend les hommes qui doivent travailler à la culture, & la seconde le reste de l'attirail qu'elle entraîne après elle. La troisième partie qui a pour objet les choses qu'il faut faire dans un fond, renferme les préparatifs qu'elles exigent, & la connoissance des lieux où on doit les faire. Enfin la quatrième partie qui concerne les temps, comprend ce qui a rapport au cours du Soleil pendant l'année, & à celui de la Lune pendant le mois. Je commencerai par ces quatre premières divisions, en traitant tout de suite des sous-divisions d'une manière plus détaillée.

C H A P I T R E V I.

IL nous faut d'abord examiner, relativement au sol d'un fond, ces quatre points-ci : quelle est sa forme ; de quelle nature est la terre dont il est composé ; quelle est son étendue ; & comment il est en sûreté par lui-même. Comme un fond peut être considéré sous deux especes de forme , l'une qu'il tient de la nature , & par laquelle il est d'une meilleure qualité qu'un autre ; la seconde qu'il acquiert par la culture , & qui fait qu'il est mieux planté qu'un autre ; je traiterai d'abord de sa forme naturelle. Or, de même qu'il y a trois genres de terres, que l'on peut regarder comme les plus simples, parce qu'elles ne sont point composées de différentes especes , à sçavoir celles qui sont situées dans les plaines , celles qui sont situées sur des collines , & celles qui sont sur de hautes montagnes : il y en a aussi un quatrieme genre mixte, c'est-à-dire, qui est composé ou des trois précédens, ou seulement de deux d'entr'eux, tel que celui de certaines terres qu'on trouve en plusieurs endroits. Pour les trois genres simples, il est certain qu'il y a une culture qui convient davantage aux terres qui sont dans les plaines, qu'à celles qui sont situées sur le haut des montagnes , parce que les premières sont plus chaudes que les dernières,

comme il y en a aussi une différente pour celles qui sont situées sur les collines, attendu que celles-ci sont plus tempérées que les deux autres espèces. La différence de ces qualités sera d'autant plus sensible, que le pays où ces terres seront situées, sera plus étendu, lors sur-tout que ce pays ne sera composé dans toute son étendue, que de terres d'un seul genre. C'est pour cela que la plus grande chaleur se fait sentir dans les pays où il se trouve des plaines bien spacieuses; d'où vient que dans le pays de l'Apulia le climat est si chaud & si pesant: de même que les pays montagneux, comme le Mont-Vésuve, sont plus légers, & en conséquence plus sains. Ceux qui cultivent les terrains bas, souffrent plus de l'Été; au lieu que ceux qui cultivent les terrains élevés, souffrent plus de l'Hiver: on s'y prend de meilleure heure pour faire les semailles du Printemps dans les plaines, que l'on ne fait dans les lieux élevés, & la récolte se fait plutôt dans ces derniers que dans les premiers; comme aussi l'on sème, & l'on recueille plus tard dans les lieux élevés, à proportion de ce qu'ils le sont davantage. Quelques arbres ne parviennent à toute la hauteur & à toute la fermeté dont ils sont susceptibles, que sur les montagnes, & par le froid qui s'y fait sentir; de ce nombre sont les diverses espèces de sapins: d'autres n'y parviennent que dans les lieux tempérés, comme ici; tels sont les peupliers & les saules: il en est qui réussissent dans les terrains élevés, comme

l'arboüsier & le chêne; & d'autres dans les terrains bas, comme l'amandier & le figuier qui rapporte des figes folles. Il y a plus d'analogie entre les fruits des collines basses, & ceux des plaines, qu'entre ces mêmes fruits, & ceux des montagnes : c'est le contraire pour les collines élevées. Ces trois différentes formes naturelles donnent aussi des différences entre les plantations, qui leur conviennent. C'est ce qui fait que l'on estime plus les terres à bled des plaines, les vignes des collines & les forêts des montagnes; d'ordinaire l'Hiver est le temps le plus favorable pour ceux qui cultivent les plaines, parce qu'ils y trouvent alors des prés en herbes, & que la taille des arbres est plus supportable à y faire dans cette saison. L'Eté au contraire est plus avantageux pour ceux qui cultivent les terrains montagneux, tant parce qu'il s'y trouve beaucoup plus de pâturage pendant cette saison, que dans les plaines dont les herbes sont alors brûlées, que parce que le travail, qu'exige la culture des arbres, s'y fait plus commodément, à cause de la fraîcheur de l'air, qui s'y fait sentir plus que dans les plaines. Une plaine dont la pente est uniformément soutenue d'un seul côté dans toute son étendue, est préférable à celle qui seroit exactement de niveau, parce que, les eaux n'ayant point découlement dans cette dernière, elle est sujette à devenir marécageuse : à plus forte raison un terrain, lorsqu'il est mal applani, est-il d'autant plus défectueux, que les parties basses & sans

issues, où les eaux se rassemblent & croupissent, y sont en plus grande quantité; c'est ainsi que ces trois différentes formes naturelles de terres, sont autant de raisons qui déterminent à les cultiver différemment.

CHAPITRE VII.

STOLON. Il paroît qu'on peut rapporter assez commodément à cette forme naturelle, ce que Caton dit (1): Que le meilleur fond de terre, est celui qui est situé au pied d'une montagne & exposé au midi. SCROFA continua ainsi : Quant à la forme qu'un fond de terre reçoit de la culture, je prétens qu'un terrain qui présente un aspect plus élégant qu'un autre, est par-là même d'un plus grand rapport; comme, par exemple, des plans de vignes mariées à des arbres bien arrangés en quinconces, sont d'un plus grand profit que des plans confus, à cause de l'ordre dans lequel ces arbres sont arrangés, & des intervalles qui sont ménagés entre chacun. C'est pourquoi le vin ou le bled que nos Ancêtres récoltoient sur un terrain, étoit en moindre quantité & de moindre qualité, que celui que nous récolterions sur un terrain de même grandeur, parce qu'ils le plantoient

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. I.

& l'enfemençoient mal : car lorsque les choses sont chacune à leur place , il est certain que leur totalité occupe moins d'espace , qu'elles ne se nuisent pas mutuellement , & que les unes n'interceptent pas aux autres les influences du Soleil , de la Lune & de l'Air , dont elles ont toutes également besoin. C'est ce que l'on peut sentir par une comparaison prise de certains corps : on ne peut , par exemple , faire entrer qu'à grande peine , dans un *modius* & demi , toutes les noix cassées , que contenoit franchement un *modius* , quand elles étoient entieres , parce que , dans ce dernier cas , chacune avoit sa coquille & son amande disposées dans le lieu même , qu'elles devoient occuper naturellement. D'ailleurs , lorsque des vignes ou des oliviers sont plantés en ordre , le Soleil & la Lune les mûrissent également par tous les côtés , d'où il résulte qu'ils produisent plus de raisins & plus d'olives , & que ces fruits parviennent plus promptement à leur maturité ; deux effets qui sont infailliblement suivis de deux autres , sçavoir , qu'ils rendent plus de vin doux & d'huile , & par conséquent plus d'argent. Nous voici parvenus au second point , qui consiste à sçavoir de quelle espèce de terre doit être composé le sol d'un fond , pour être appelé très-bon , ou non bon : de-là dépend en effet le choix des especes de productions auxquelles on le tournera , & du genre de culture qu'on lui donnera. Car toutes sortes de plantes ne viennent pas également bien dans un même

terrein , & de même que tel terrain est propre pour la vigne , tel autre pour le bled , on peut dire en général que de tous les terrains possibles , les uns sont propres pour une chose , & les autres pour une autre. Aussi dit-on que dans l'Isle de Crete , il y a auprès de Cortinia un platane , qui ne se dépouille point de ses feuilles en Hiver (2). Théophraste (3) raconte qu'il y en a un pareil dans l'Isle de Cypre. Il y a encore en face de la ville de Sybaris , que l'on appelle aujourd'hui Thurium , un chêne qui a la même propriété (4). Il arrive aussi auprès d'Elephantine , que les figuiers & les vignes ne quittent point leurs feuilles , comme dans notre pays. Par la même raison beaucoup de plantes rapportent deux fois l'an , comme les vignes de Smirne , auprès de la mer (5) , & les pom-

(2) Pline 12 , 1 en citant ce phénomène célébré tant par les Auteurs Grecs , que par les Auteurs Latins , en prend occasion de tourner en dérision la passion des Grecs pour les fables , parce qu'ils avoient débité que c'étoit sous cet arbre que Jupiter avoit eu commerce avec Europe , comme si cet arbre fût unique en son genre.

(3) Voy. la Note 26 du Chap. I.

(4) Pline 16 , 21 , ajoute que ce chêne n'entroit en pouffe qu'au milieu de l'Eté , d'où l'on pourroit conclure que toute la merveille de ces arbres consistoit en ce que , poussant plus tard que les autres , ils gardoient à proportion leurs feuilles après que les autres les avoient quittées.

(5) Le P. Hardoin sur Pl. 16 , 50 , veut , d'après des Manuscrits de Pline qu'il a consultés , qu'au lieu de *Mare* on

miers dans le voisinage de Consentia. Le principe que j'avance est encore prouvé par l'expérience, qui nous apprend que les lieux, qui ne sont point cultivés, montrent plus de diversité dans leurs productions, que ceux qui le sont; mais que ceux-ci donnent aux leurs plus de qualité. C'est pour cela encore qu'il y a des plantes, qui ne peuvent vivre que dans un terrain aqueux, ou même au milieu de l'eau, encore ces sortes de plantes ne vivent-elles pas indistinctement dans toute espèce d'eau, puisque les unes vivent mieux dans des lacs, comme les roseaux dans le lac de Reate; les autres dans les fleuves, comme les aunes dans le fleuve Epeirus; d'autres enfin dans la mer, comme le dit Théophraste des palmiers & des scilles. Lorsque j'étois à la tête de l'armée, j'ai trouvé des pays situés dans l'intérieur de la Gaule Transalpine, proche le Rhein, où il ne croissoit ni vignes, ni oliviers, ni arbres fruitiers, où l'on ne fumoit pas autrement les terres, qu'avec de la craie blanche, qu'on tiroit du sein de la terre, & où les habitans, au lieu de tirer leur sel de la terre ou de la

lise *Matroum*, c'est-à-dire, auprès du Temple de Cybele, la mere des Dieux. Il est certain par Pline 14, 4, & par Strabon L. 4, que ce Temple existoit à Smyrne; mais est-ce une raison suffisante pour corriger notre Auteur, & ce Temple lui-même ne pouvoit-il pas être auprès de la mer, & donner lieu à ces deux Auteurs de désigner un seul & même endroit, l'un par le voisinage de la mer, & l'autre par celui du Temple.

mer, se contentoient de brûler certains bois, dont les charbons leur en tenoient lieu (6). Lorsque Caton, dit STOLON, fait la revue des différentes sortes de terrains, pour examiner lequel est le meilleur (7), il les divise en neuf classes, de façon qu'il met dans la première classe celui que l'on peut planter de vignes, qui soient abondantes en vin de bonne qualité; dans la seconde un jardin bien arrosé; dans la troisième des saussayes; dans la quatrième des plans d'oliviers; dans la cinquième des prairies; dans la sixième une terre à bled; dans la septième un bois taillis; dans la huitième un lieu planté en arbres fruitiers, & dans la neuvième une chenaye. Je sçai bien, dit SCROFA, que c'est ce qu'il a écrit, mais tout le monde n'est pas en cela de son avis, puisqu'il y a des personnes qui mettent les bonnes prairies dans la première classe, sur quoi je pense moi-même comme elles : c'est pour cela que les Anciens ont donné aux prés le nom de *Prata*, comme qui diroit *Parata*, parce qu'ils sont toujours prêts à rapporter, sans exiger de grands soins. Cæsar Vopiscus, plaidant une cause après son Edilité (8), devant les Cen-

(6) Pline 31, 7, dit qu'en certains endroits c'est le charbon du chêne qui vaut le mieux pour cet usage, & en d'autres celui du coudrier. Il paroît cependant, par ce Naturaliste, que le charbon, tel qu'il soit, ne contracte cette propriété, que lorsqu'on jette dessus de l'eau salée, pendant qu'il est en feu.

(7) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. I.

(8) Les Ediles étoient des Magistrats chargés à Rome du

teurs (9) , avança que les campagnes de Rosea étoient les plus grasses de l'Italie , puisque lorsqu'on y avoit laissé la veille un échalas , on ne pouvoit plus le retrouver le lendemain , à cause de la hauteur de l'herbe , dont il se trouvoit couvert.

CHAPITRE VIII.

IL (1) y a aussi des Autagonistes de la vigne , qui pensent que les frais qu'elle entraîne après elle , consument à eux seuls le produit des fruits qu'elle peut rapporter. Il faut , dis-je , faire une distinction entre les différentes especes de vignes ; car il y en a de beaucoup d'especes. Il y en a de rampantes , & qui n'ont pas besoin d'échalas , comme en Espagne ; il y en a d'élevées , comme celles que l'on

soin de donner les jeux publics. Ils avoient l'Intendance des Temples & la police de toute la Ville.

(9) Les Censeurs étoient les Magistrats chargés de faire le dénombrement du peuple. Ils avoient inspection sur les mœurs & la conduite de tous les Citoyens.

(1) La premiere phrase de ce Chapitre est visiblement une suite de ce qui a précédé , c'est-à-dire , une exposition d'un second avis opposé au sentiment de Caton , qui préféroit les vignes à tout. Ainsi la séparation de ce Chapitre d'avec le précédent est mal placée , & ne pourroit tout-au-plus se tolérer qu'à la seconde phrase. Nous avons déjà remarqué que les divisions par Chapitres ne sont pas de nos Auteurs.

appelle *Jugata* ; la plupart de celles d'Italie sont de cette nature. Cette dernière espèce de vignes a besoin de deux choses ; de paiffeaux & de jous : on appelle paiffeaux des pieux , que l'on fiche en terre perpendiculairement pour soutenir la vigne : on appelle jous, d'autres pieux qui sont passés en travers sur les premiers : & c'est de ce mot que ces vignes ont pris le nom de *Jugata*. On compte à peu près quatre espèces de jous : les perches , les roseaux, les cordes & les sarmens ; les perches sont d'usage dans le canton de Falernum , les roseaux dans celui d'Arpinum , les cordes dans celui de Brundisium , & les sarmens dans celui de Mediolanum. Il y a deux façons d'attacher les vignes au joug : l'une est de les y attacher perpendiculairement, comme l'on fait dans le canton de Canusium ; l'autre est de les y attacher en forme de treillage , de façon que leurs branches se croisent par le milieu , comme sont la plupart des vignes d'Italie. Quand on tire ces jous de son propre terrain , il n'y a pas lieu de craindre que la vigne soit couteuse ; quand on en tire la meilleure partie des Métairies voisines , les frais ne sont pas encore considérables. Pour les jous de la première espèce , il faut avoir sur son fond des saufayes , dont on les tirera ; pour ceux de la seconde , une portion de terrain plantée en roseaux ; pour ceux de la troisième , une plantation en jonc ou autre chose d'équivalent ; pour ceux de la quatrième enfin , il faut avoir un plan d'arbres , sur lesquels on

puisse entrelasser de long sarments de vignes, comme font ceux de Mediolanum, sur des arbres qu'ils appellent *opulos* (2), & ceux de Canusium, sur les figuiers, dont ils réunissent à cet effet plusieurs branches liées ensemble avec des roseaux (3). On compte aussi à peu près quatre espèces de palis, la première espèce, qui est la plus robuste & la meilleure de celles, que l'on puisse employer à la vigne, est de chêne ou de genévrier, & s'appelle *ridica*. La seconde espèce s'appelle *palus*; c'est une perche qui sera d'autant meilleure, qu'elle sera plus dure, parce qu'elle se conservera d'autant plus longtemps; lorsqu'elle sera pourrie en terre par le pied, on l'en arrachera & on la retournera de l'autre sens, de façon que ce qui en étoit hors de terre s'y trouvera enfoncé. La troisième espèce, est celle que le roseau fournit subsidiairement, lorsqu'on manque des deux premières: on prend pour cela quelques roseaux, que l'on attache ensemble avec leur écorce, & que l'on met dans de petits tuyaux de terre cuite, que l'on appelle *cuspides*; il faut que ces tuyaux soient percés par le bout, afin que l'eau des pluies puisse s'écouler par ce trou. La nature seule fournit la quatrième espèce, lors qu'en formant un vignoble, on a soin d'entrelasser les

(2) Des ôbiers.

(3) Pour leur donner plus de consistance, parce que les branches de figuier sont trop foibles & trop fragiles par elles-mêmes.

branches de sèps, d'arbres en arbres; il y a des personnes qui appellent ces sortes d'entrelassemens *traduces*, d'autres les appellent *rumpi*. Les vignes doivent monter à la hauteur de l'homme; & leurs païsceaux doivent être à une distance suffisante les uns des autres, pour que des bœufs attelés ensemble puissent labourer dans les intervalles. La vigne la moins couteuse, est celle qui, sans avoir besoin de jougs, peut rendre un *Acratophoron* de vin (4). Il y en a de deux especes : les unes dont les grappes n'ont pas d'autre lit que la terre, telles qu'on en voit en plusieurs contrées de l'Asie; mais il arrive souvent dans ce cas là, que les renards en profitent autant que les hommes, & que si la terre vient à engendrer des rats, la vendange diminue en conséquence, à moins que l'on n'ait soin de distribuer par toute la vigne des fourrières, que l'on fait dans l'Isle de Pandataria : l'autre espece de vigne est celle dont on relève au-dessus de terre les branches qui promettent de la grappe; à cet effet on met dessous la branche, à l'endroit où elle est chargée de grappes, des fourchettes faites avec des petites branches d'arbres d'environ deux pieds de longueur, pour empêcher la vendange de périr; par ce moyen cette branche s'accoutume insensiblement après la

(4) C'étoit une espece de vaisseau à mettre le vin pur, comme le porte le nom dérivé d'*ἄρατος*, qui veut dire pur, & de *φέρειν*, porter.

vendange à devenir une branche à fruit, que l'on attache en conséquence au sep avec une petite corde, ou un lien que nos anciens appelloient *cestum*. Il faut dans les pays où il y a de ces vignes, que le Propriétaire, dès que les vendangeurs sont partis, rapporte chez lui ces fourchettes, pour les y garder pendant l'Hiver, afin de pouvoir s'en servir une autre année, & éviter par-là de nouvelles dépenses : c'est l'usage de ceux de Reate en Italie. Toutes ces différences de soigner la vigne, n'ont lieu que parce qu'il est essentiel de se prêter à la différente nature des terres. En effet, dans les endroits où la terre est naturellement humide, il faut beaucoup élever la vigne, parce que le vin dans sa formation & dans sa croissance, ne cherche point l'eau, comme lorsqu'il est dans le verre, & prêt à boire, mais bien le Soleil. C'est pour cela (à ce que j'imagine) que les branches des vignes ont une tendance à quitter le sep le plutôt qu'elles peuvent, pour grimper aux arbres.

CHAPITRE IX.

IL importe donc, ainsi que je le disois tout-à-l'heure, de sçavoir de quelle nature est la terre, & quel est l'objet pour lequel elle est bonne ou mauvaise. Il y a trois acceptions du mot de terre; ce mot se prend dans le sens général, dans le

sens propre & dans le sens mixte. Le mot de terre est pris dans le sens général, lorsqu'on dit : le globe de la terre, la terre d'Italie, ou telle autre terre que ce soit ; car sous cette dénomination générale on comprend la pierre, le sable & les autres parties dont elle est composée. Le même mot est pris dans le second sens, qui est le sens propre, lorsqu'on ne lui ajoute aucune dénomination particulière, & qu'on se contente de dire simplement *de la terre*. Enfin, il est pris dans le troisième sens, lorsqu'on ajoute à ce mot un épithète, pour désigner les mélanges dont la terre est composée, & qui la rendent propre à recevoir dans son sein les semences, qui doivent y prendre croissance, comme lorsqu'on dit une terre argilleuse, ou une terre pierreuse, ou toute autre espèce de terre : car le mot de terre pris dans ce dernier sens, ne comprend pas moins d'espèces différentes, que lorsqu'il est pris dans le sens général, si l'on a égard aux mélanges qui se trouvent dans la terre prise dans l'un comme dans l'autre sens. En effet, comme dans la terre prise dans le sens général, il y a un grand nombre de parties, qui ont chacune leur vertu particulière, telles que la pierre, le marbre, le moëlon, le caillou, le sable, la terre rouge, l'argille, la poussière, la craie, le gravier & le charbon (c'est-à-dire, les parties que le Soleil chauffe à un tel point, qu'elles vont jusqu'à brûler les racines des plantes) ; de même lorsque la terre, proprement dite, est mêlée de quelqu'une de ces

ces

ces parties-là, elle en emprunte son nom, & s'appelle ou crayeuse, ou graveleuse ou autrement, selon qu'elle est mêlée d'autres parties. On peut même dire que l'on compte autant d'espèces mixtes, qu'il y a de ces parties différentes, pour ne pas dire plus, puisque dans la vérité chaque espèce peut être subdivisée elle-même au moins en trois autres : comme, par exemple, une terre peut être ou extrêmement pierreuse, ou médiocrement, ou presque point : & ainsi de même des autres mélanges de terres, qui peuvent tous passer par ces trois degrés. En outre ces trois degrés eux-mêmes peuvent encore être subdivisés chacun en trois autres, parce que chacun de ces trois degrés peut indépendamment de cette première qualité, être en outre ou très-humide, ou très-sec, ou conserver le milieu entre ces deux qualités. Or toutes ces différences sont très-importantes à considérer par rapport aux fruits. C'est pourquoi les gens expérimentés sement plutôt du froment *Ador* (1), que du bled commun dans un terrain trop humide, comme ils sement plutôt de l'orge que du froment dans un terrain trop sec ; &, par la même raison, ils sement indifféremment l'un comme l'autre dans celui qui n'est ni trop humide, ni trop sec. D'ailleurs, toutes ces espèces de terres, ont encore d'autres différences plus détaillées :

(1) Voy. la Note 1, du Chap. XXXIV, de l'Economie rurale de Caton.

par exemple, s'il s'agit d'une terre sablonneuse, autre chose est, quand le sable en est blanc, autre chose est quand il est rouge; puisque, lorsqu'il est blanchâtre, on n'y peut pas planter d'arbrisseaux, comme on le peut au contraire, lorsqu'il est plus rouge. De même il y a trois autres qualités essentielles des terres, qu'il est important de connoître, sçavoir : si elles sont maigres ou grasses, ou d'une qualité mitoyenne, parce que, relativement à la culture, les terres grasses sont plus universellement fertiles que les maigres. Vous ne trouverez pas dans ces dernières, par exemple dans le canton de Pupinia, des arbres d'une grande élévation, ni des vignes bien fertiles, ni de paille d'une grosseur honnête, ni de figuiers qui rapportent des figues folles; la plupart des arbres n'y croissent pas non plus, & les prés y sont secs & couverts de mousse; au lieu que dans un terrain gras, tel que celui de l'Hettruria, les terres labourées rapportent beaucoup, & toutes les années sans se reposer, les arbres sont hauts, & l'on n'y voit jamais de mousse. Pour les terres d'une qualité mitoyenne, comme celles de Tibur, elles sont plus propres à tout, à proportion de ce qu'elles approchent plus de la graisse que de la maigreur, comme au contraire elles y sont moins propres, lorsque la pire de ces deux qualités y est la dominante. Diophanes de Bythinie (2), dit

(2) Voy. la Note 29 du Chap. I.

STOLON, a prétendu avec assez de raison que pour s'assurer si une terre étoit propre à la culture, ou non, on pouvoit consulter différens indices, les uns pris de ses productions, les autres d'elle-même. Tels sont les indices pris de la terre elle-même; c'est si elle est blanche, si elle est noire, si elle est légère & friable lorsqu'elle est remuée, si elle n'est pas d'une qualité cendreuse, ni trop compacte. Pour les indices que donnent de la bonté d'une terre, les productions qui y croissent sans culture, c'est lorsque ces productions sont bien hautes & que les fruits en sont abondants. Mais poursuivons, & parlez-nous à présent du troisieme point relatif au sol, c'est-à-dire, de sa mesure.

CHAPITRE X.

SCROFA. Les uns ont adopté une façon de mesurer les terres, les autres en ont adopté une autre. Car dans l'Espagne ultérieure on les mesure par *Jugum*; dans la Province Campania, par *Versus*; & nous, dans le canton de Rome & dans tout le Latium, nous les mesurons par *Jugerum*. On appelle *Jugum*, la portée que deux bœufs attelés ensemble peuvent labourer en un jour. On appelle *Versus*, un quarré de cent pieds, tant en longueur qu'en largeur. Le *Jugerum* est le double de l'*Actus quadratus*; & l'*Actus quadratus* est de

cent vingt pieds de largeur, sur autant de longueur. On lui a donné en Latin (1) le nom d'*Acnua*. La plus petite partie aliquotte du *Jugerum* s'appelle un *Scriptulum*: elle équivaut à dix pieds, tant en longueur qu'en largeur. En partant de ce principe, les Arpenteurs font dans l'usage de dire qu'il y a par-dessus le *Jugerum* une *Uncia*, ou un *Sextans*, ou une autre partie telle quelle de l'*As*, parce que le *Jugerum* est composé de deux cens quatre-vingt-huit *Scriptula*, c'est-à-dire, par conséquent, qu'il en contient autant qu'en contenoit notre ancien *As*, avant la guerre Punique (2). Deux de ces *Jugera* réunis, qui forment la quantité précise de terres, que l'on dit avoir été anciennement distribuée par Romulus à chaque Citoyen, ont pris

(1) Pourquoi lui donner en Latin le nom d'*Acnua*, quand il porte déjà le nom Latin, *Actus quadratus*? *Acnua* d'ailleurs est-il un mot vraiment Latin? ne seroit-ce pas plutôt un mot corrompu & défiguré de celui d'*Agna*, semblable à celui de *Porca*, autre mesure dont parle Columelle 5, 1, & dont les Payfans seuls se servoient. Columelle 5, 1 le dit formellement : *Hunc Actum provincia Bœtica rustici Acnuam vocant*. Toutes ces raisons me portent à croire que ces mots du texte, *is modus Acnua Latinè appellatur*, ne sont qu'un mauvais commentaire puisé dans Columelle, qu'un ignorant aura ajouté sur un Manuscrit de Varron, & qui s'étant perpétué dans d'autres Manuscrits & dans les imprimés, aura passé dans le texte même.

(2) C'est la première guerre Punique, dont il entend parler, qui commença l'an de la fondation de Rome 490, avant J. C. 262, Voy. Pline 33, 3.

le nom d'*Hæredium*, parce qu'ils étoient transmisibles aux héritiers. Cent de ces *Hæredia*, se sont appellés par la suite une *Centuria*. La *Centuria* est une surface quarrée, dont chacun des côtés a deux mil quatre cens pieds de longueur. Quatre de ces *Centuriæ* jointes ensemble sur deux de face, s'appellent *Saltus* dans les terres qui ont été partagées publiquement entre les Citoyens.

CHAPITRE XI.

Faute d'avoir fait attention à la mesure d'une terre, plusieurs personnes sont tombées dans des écarts : celles-ci ont fait leur Métairie moins grande que l'étendue de leur terre ne le requéroit, celles-là l'ont faite plus grande ; deux inconvéniens également contraires à l'intérêt du Propriétaire, comme au rapport de sa terre. En effet, lorsque les édifices sont plus grands, que la terre ne le comporte, ils coûtent plus cher à bâtir & à entretenir, & lorsqu'ils sont plus petits, les fruits sont communément en danger d'être dissipés. Car il n'y a pas de doute qu'il ne faille faire un plus grand cellier à vin dans une terre qui consistera en vignobles, que dans une autre, comme il y faudra faire de plus amples greniers, si c'est une terre qui soit employée toute en bled. Il faut sur-tout, lorsqu'on bâtit une Métairie, faire attention à ce

qu'elle soit pourvue d'eau dans son enceinte, ou du moins à ce qu'il s'en trouve le plus près que faire se pourra. L'eau la plus à désirer, sera celle qui y prendra sa source, ou, à son défaut, celle qui y coulera perpétuellement. Mais s'il ne s'y trouve point d'eau vive, il faut y construire des citernes qui soient à l'abri, & des abreuvoirs qui soient en plein air, les premières à l'usage des gens, les autres à celui des bêtes.

CHAPITRE XII.

IL faut faire en sorte de placer la Métairie au pied d'une montagne couverte de bois, plutôt que partout ailleurs, & dans un endroit pourvu d'amples pâturages, en l'opposant de face aux vents les plus sains de tous ceux qui soufflent dans canton. Le meilleur aspect pour une Métairie est le point de l'horison, où le Soleil se lève dans le temps de l'Équinoxe, parce que dans cette situation, elle aura l'avantage de jouir à la fois de l'ombre en Été, & du soleil en Hiver. Si vous êtes forcé de la bâtir auprès d'un fleuve, il faut avoir soin de ne la pas tourner vis-à-vis son cours, autrement elle seroit très-froide en Hiver, & mal-saine en Été. Il faut avoir la même attention auprès des marécages, tant pour les mêmes raisons, que parce que, lorsqu'ils viennent à se dessécher, ils engendrent de petits

animaux imperceptibles, qui entrent dans le corps par la bouche & par le nés, avec l'air qu'on respire, & qui occasionnent des maladies fâcheuses. Mais cependant, dit FUNDANIUS, lorsqu'un fond de cette nature m'e fera échû par succession, qu'aurai-je à faire pour me mettre à l'abri de cet air pestilentiel ? Sans être fort habile, dit AGRIVS, je puis résoudre cette question : vendez - le à tel prix que ce soit, où, si vous ne pouvez pas vous en défaire, déguerpissez-en. Mais SCROFA reprenant la parole, continua ainsi : il faut éviter qu'une Métairie ne soit tournée du côté d'où nous vient pour l'ordinaire le vent le plus fatigant (1) : il ne faut pas non plus bâtir dans une vallée trop profonde, mais plutôt sur un lieu élevé, parce que, lorsqu'un bâtiment est exposé au plein air, s'il survient quelque chose de nuisible, le moindre vent viendra plus facilement à bout de le dissiper ; d'ailleurs les lieux que le Soleil éclaire pendant tout le jour, sont inmanquablement les plus sains, parce que s'il s'engendre de petites bêtes dans leurs environs, ou qu'elles y soient amenées d'ailleurs, elles sont bientôt dissipées par le grand air, ou bien la sécheresse ne tarde pas à les faire périr. Les pluies soudaines, & qui tombent avec impétuosité, ainsi que les fleuves rapides, sont sou-

(1) L'Auteur entend peut-être ici un vent qui souffle du Midi, & que les Italiens modernes nomment vulgairement *Cirocquo*.

vent funestes à ceux qui habitent des bâtimens situés dans des terrains bas & creux; ils ont aussi plus à craindre des coups de main de la part des voleurs, qui trouvent plus de facilité à les surprendre à l'imprévu, au lieu que les lieux élevés sont plus à l'abri de ce double danger.

CHAPITRE XIII.

IL faut disposer les étables de la Métairie, de façon que celles qui seront destinées aux bœufs, soient dans l'endroit où elles pourront sentir le plus de chaleur pendant l'Hiver. Les fruits liquides, tels que le vin & l'huile veulent être placés sur la terre même, c'est pourquoi il faudra faire des celliers à rez-de terre, pour y mettre les vases qui les contiennent. Pour les fruits secs, tels que les fèves & le foin, on les mettra sur des planchers élevés au-dessus de terre. Il faut se précautionner d'un endroit où les gens puissent prendre leur repos, lorsqu'ils seront fatigués par l'ouvrage, par le froid ou par la chaleur. La chambre du Métrayer doit être près de la porte, afin qu'il soit à portée de sçavoir qui entre ou qui sort la nuit, & de voir ce qu'on porte; ce point est sur-tout nécessaire, lorsqu'il n'y a point de portier dans la maison. Il est aussi très-intéressant que la cuisine ne soit pas éloignée de lui, afin qu'il puisse y

avoir l'œil, attendu que c'est dans cette piece que se font certains ouvrages pendant l'Hiver avant le jour, & que c'est-là que se prépare le manger, & que l'on prend les repas. Il faut encore faire dans la basse-cour des remises assez spacieuses, pour y mettre à couvert les charettes, & tous les autres instrumens que la pluie pourroit gâter. Car si l'on se contente de les enfermer dans l'enclos, & en plein air, non-seulement ils se trouveront exposés à être volés, mais encore ils ne pourront pas résister aux mauvais temps. Il est à propos d'avoir deux basses-cours, lorsque la terre est d'une grande étendue; il y aura, au milieu de la basse-cour intérieure, une citerne, & l'eau de pluie qui viendra s'y rendre, pourra d'un côté servir de lavoir, lorsqu'elle passera dans les rigoles pratiquées sur les Stilobates des colonnes qui soutiennent les toits; d'un autre côté d'un abreuvoir, dans lequel les bœufs, en revenant des champs, seront à même de boire & de se baigner pendant l'Été, de même que les oies, les truies & les cochons, lorsqu'ils reviendront de paître. Il faut avoir un réservoir dans la basse-cour extérieure, dans lequel on fera tremper les lupins & tout ce qui ne peut servir qu'après avoir été trempé dans l'eau: comme cette cour extérieure sera continuellement couverte de litiere & de paille, & que les bestiaux la fouleront aux pieds en allant & en venant, elle sera d'une grande ressource pour la terre, attendu qu'on en enlèvera toutes ces immondices pour le

transporter dans les champs. Il faut avoir auprès de la Métairie deux trous à fumier, ou un seul qui soit partagé en deux parties : on mettra dans l'un le nouveau fumier que l'on apportera de la Métairie, & on prendra dans l'autre l'ancien fumier, que l'on voudra porter dans les champs : d'autant que celui qui est bien pourri, vaut beaucoup mieux pour les terres, que celui qui est encore nouveau. Le tas de fumier se bonnifiera aussi, si on a soin de le garantir du Soleil, en étendant par-dessus & sur les côtés des branchages & des feuilles. Car il faut éviter que le Soleil n'attire à lui d'avance le suc du fumier, dont la terre est avide. Aussi les gens expérimentés ménagent-ils (quand ils le peuvent) des écoulemens d'eau qui puissent l'humecter; c'est le moyen de conserver très-bien son suc : voilà aussi pourquoi quelques personnes y font aboutir les lieux d'aisance. Il faut construire un bâtiment assez vaste, pour tenir à couvert toute la moisson de la terre, c'est ce que certaines personnes appellent un *Nubilarium*. Il doit être proche de l'aire où l'on battra le bled, & d'une grandeur proportionnée à celle de la terre; il faudra qu'il ne soit ouvert que d'un seul côté, c'est-à-dire, du côté de l'aire, tant afin de pouvoir en tirer facilement les gerbes, pour les battre dans l'aire, que pour les y retirer par la fuite promptement, si le temps vient à se couvrir. Il faudra qu'il soit percé de fenêtres, du côté où le vent pourra le rafraîchir le plus facilement. Les

bâtimens, dit FUNDANIUS, contribuent sans contredit à rendre un fond de plus grand rapport, pourvu qu'on se règle, en les construisant, sur les vues attentives de nos Anciens, plutôt que sur le luxe de nos Modernes. Effectivement les premiers ne regardoient en bâtissant, qu'à la quantité des fruits qu'ils pouvoient recueillir, au lieu que ceux-ci ne consultent que leurs passions effrénées; aussi les Métairies des Anciens étoient-elles d'un bien plus grand prix que leurs maisons de campagne, au lieu qu'aujourd'hui on voit communément tout le contraire. Dans ce temps-là, on citoit avec éloge une Métairie, pourvu qu'elle fût garnie d'une bonne cuisine de campagne, d'étables vastes, & de celliers tant pour le vin que pour l'huile, qui fussent proportionnés à la grandeur de la terre, & munis d'un pavé qui conduisît en pente à une fosse destinée à recevoir le vin au cas d'accident; précaution sage, parce qu'il arrive souvent que, lorsque le vin nouveau est renfermé, la fougue rompt non-seulement les tonnes d'Espagne, mais encore les futailles d'Italie (1). Enfin ils avoient soin de pourvoir une Métairie de tout ce qui pouvoit être nécessaire à la culture :

(1) On peut conclure de ce passage, que les futailles d'Italie étoient moins exposées à se rompre que les tonnes d'Espagne, parce qu'apparemment ces dernières étoient de bois comme les nôtres, au lieu que celles d'Italie étoient de terre. (Voy. la Note 2 de l'Economie rurale de Caton).

au lieu qu'aujourd'hui on n'est curieux que d'avoir une maison de campagne très-grande & très-élégante, & qu'on veut le disputer par le luxe à celles que Metellus & Lucullus (2) ont bâties au grand scandale de la République. C'est pour cela qu'on est plus occupé de tourner ses salles à manger d'Été du côté du Levant, pour jouir du frais, & celles d'hiver du côté du soleil couchant, qu'on ne s'inquiète, comme faisoient nos Anciens, du côté par lequel on percera les ouvertures des celliers à vin & à huile, toute importante que soit leur exposition, puisque le vin a besoin dans le cellier d'un air frais, lorsqu'il est renfermé dans les futailles, au lieu que l'huile veut un air plus chaud. Il faut aussi avoir l'attention de placer la Métairie sur une colline, plutôt que par-tout ailleurs, s'il s'en trouve une sur son terrain, & qu'il n'y ait point d'obstacle qui empêche d'y bâtir (3).

(2) Voy. la Note 17 du Chap. II.

(3) J'avoue que cette dernière phrase m'est bien suspecte ; vû le peu de liaison qu'elle a avec ce qui précède & ce qui suit. Ne seroit-elle pas une Note que quelque Commentateur auroit mise, pour se rappeler ce que Varron a déjà dit dans le Chapitre précédent, *qu'il faut bâtir sur un lieu élevé, & que les lieux élevés sont à l'abri des dangers*, qui menacent les bâtimens situés dans les vallées ?



C H A P I T R E X I V.

JE vais parler à présent des clôtures que l'on fait ; pour mettre en sûreté soit la totalité d'un fond, soit quelqueune de ses parties. Ces clôtures sont de quatre especes ; la naturelle, la champêtre, la militaire & l'artificielle. Chacune de ces especes se soudivise elle-même en plusieurs sortes. La premiere clôture que j'appelle naturelle, est celle que l'on forme ordinairement avec des brossailles ou des épines que l'on plante à cet effet ; comme elle est formée de racines & de haies vives, on n'a pas à craindre que les flambeaux allumés, que pourroient y jeter des passans insolens, y mettent le feu. La seconde clôture est faite avec du bois grossier, & elle differe de l'autre en ce qu'elle n'est point vive : on la fait avec des pieux, que l'on enfonce en terre les uns auprès des autres, & que l'on garnit de brossailles dans les intervalles, ou que l'on perce en travers, pour y faire passer deux ou trois longues perches ; on la fait aussi avec des troncs d'arbres, que l'on couche par terre & que l'on attache ensemble. La troisieme clôture, je veux dire la militaire, est un fossé & un rempart de terre ; mais pour qu'un fossé remplisse bien cet objet, il faut qu'il soit assez profond pour pouvoir contenir toute l'eau des pluies, ou qu'il ait

assez de pente pour en délivrer le fond : pour qu'un rempart soit bon, il faut qu'il soit bordé extérieurement d'un fossé, ou qu'il soit assez élevé, pour qu'il soit difficile de sauter par-dessus. On emploie ordinairement cette espèce de clôture le long des grands chemins & des fleuves. On peut voir dans le canton de Crustumium, proche la voie Saline, quelques endroits que l'on a clos ainsi avec des remparts attachés à des fossés, dans l'intention de les garantir de l'impétuosité du fleuve (1) : il y en a qui se contentent de faire des remparts sans fossés, & ils leur donnent le nom de murs, comme dans le canton de Reate. La quatrième & dernière clôture, que j'appelle artificielle, est faite de murailles. On compte à peu près de quatre sortes de murailles : celles de pierres, comme on en voit dans le canton de Tusculum; celles de briques cuites, comme on en voit dans la Gaule; celles de briques crues, comme on en voit dans le canton de la terre Sabine, & celles de terre & de cailloux entassés entre deux planches, comme on en voit en Espagne & dans le canton de Tarente.

(1) Le Tybre.



C H A P I T R E X V.

ON peut encore , sans avoir recours aux clôtures , mettre en sûreté les bornes d'un fond ou d'une piece de terre , en y plantant des arbres qui serviront à en fixer les limites , pour éviter qu'il ne s'éleve des rixes entre les gens de la maison & ceux du voisinage, & que l'incertitude des limites n'occasionne des procès , pour lesquels on se trouveroit obligé d'avoir recours à la Justice. Il y en a qui plantent à cet effet autour de leur terre des pins , comme a fait ma femme dans un canton de la terre Sabine , d'autres des Cyprès , comme j'ai fait près du Vésuve , d'autres des ormes , comme ont fait très-sagement plusieurs particuliers dans le canton de Crustumium : effectivement , quand la chose est possible , comme elle l'est dans ce dernier canton , vû qu'il est tout en plaines , c'est l'orme qu'il y faut planter de préférence , parce que c'est l'arbre qui est du plus grand rapport , & qu'il peut , en servant de haie , soutenir quelques sèps de vignes , qui rendront quelques corbeilles de raisins , produire les feuilles qui sont les plus agréables aux brebis & aux bœufs , & fournir des branchages pour les clôtures , pour l'âtre & pour le four. SCROFA : voilà donc les quatre choses qu'un Agriculteur doit d'abord examiner ; la forme d'un fond , la

nature de son sol, son étendue & la sûreté de ses limites.

CHAPITRE XVI.

RESTE à examiner un second article, que l'on peut ranger sous la première partie de l'Agriculture dont nous venons de traiter : la connoissance de cet article, qui comprend l'extérieur du fond & ses alentours, a une connexion si intime avec la connoissance du fond lui-même, que l'utilité de la culture ne dépend pas moins de l'une que de l'autre. On peut diviser cet article en autant de parties que le premier. Car il faudra examiner premièrement, si le voisinage est infecté de brigands; secondement, si c'est un pays où nous ne trouvions pas d'avantage à exporter nos fruits, ni à en tirer ce dont nous aurons besoin; troisièmement, s'il n'y a ni chemins, ni rivières pour faciliter les transports dans l'un ou l'autre cas, ou que les chemins & les rivières, qui s'y trouveront, ne soient point praticables; quatrièmement enfin l'on doit examiner ce qu'il peut y avoir dans les domaines voisins, d'avantageux ou de préjudiciable aux nôtres. Quant au premier de ces quatre points, je dis qu'il est important d'examiner si la contrée est infectée de brigands ou non : car il se trouve bien d'excellentes terres, qu'il n'est pas
avantageux

avantageux de cultiver à cause des brigandages des voisins auxquels elles sont exposées, telles que certaines terres en Sardaigne proche Celie, & en Espagne dans le voisinage de la Lusitanie. Pour le second point, les terres qui ont avec le voisinage des communications faciles, tant pour la vente de ce qu'elles produisent, que pour la traite de ce qui peut leur manquer, sont dès-là très-avantageuses. Car il y a bien des personnes qui habitent dans des terres qui manquent de bled, de vin, ou d'autres choses nécessaires à la vie qu'il y faut par conséquent importer; comme il y en a beaucoup d'autres au contraire, qui habitent dans des terres où il se trouve certaines denrées, qu'il en faut exporter. C'est à cause de cela qu'il y a beaucoup de profit à cultiver des jardins auprès des Villes, en y multipliant des plans de violettes, de roses & de plusieurs autres fleurs pareilles, que l'on peut porter à la Ville, au lieu qu'il ne seroit pas expédient de s'adonner à ce genre de culture dans une terre qui seroit éloignée des Villes, & qui n'auroit point dans son voisinage d'endroit, où l'on pût porter ces sortes de marchandises pour les y vendre : de même si les Villes, & les Bourgs, & même les Terres & les Métairies du voisinage sont peuplés de beaucoup de gens riches, de qui vous puissiez acheter à bon marché ce dont vous aurez besoin pour votre terre, & à qui vous puissiez vendre ce que vous

aurez de superflu, comme, par exemple, des paiffeaux, des perches ou des roseaux dans le cas où ils en auront besoin, votre terre sera d'un bien plus grand rapport, qu'elle ne le feroit, s'il vous falloit aller chercher tous vos besoins plus au loin, & très-souvent même vous ne gagneriez pas tant à vous les procurer dans votre propre fond à force de culture. Aussi les Propriétaires des terres qui jouissent de cet avantage, aiment-ils mieux gagner, pour ainsi dire, à l'année leurs voisins, afin que ceux-ci leur fournissent à leur commandement des Médecins, des foulons, des ouvriers, que d'avoir de ces sortes de gens en propriété dans leur Métairie : parce qu'il arrive souvent que la mort d'un seul artisan de prix, vous fait perdre en un instant tout le profit que vous aviez tiré de votre terre; au lieu que les gens riches, & qui possèdent des domaines étendus, ont ordinairement dans le nombre de leurs domestiques, de toutes ces especes de gens à leur commandement. Mais si votre terre est trop éloignée des Villes ou des Bourgs, il faut nécessairement vous munir d'ouvriers qui seront à demeure dans votre Métairie, ainsi que de toutes les especes d'artisans, qui vous seront nécessaires, si vous voulez éviter que la nécessité de sortir ne fournisse à vos gens un prétexte pour abandonner leur travail, & pour se promener à l'aise les jours ouvrables, comme s'il étoit fête, au lieu de faire fructifier votre terre

en travaillant. C'est pour obvier à cela que Sacerina (1) exige dans son Livre, que personne ne sorte d'un domaine, si ce n'est le Métayer, l'esclave chargé de la dépense, & celui que le Métayer aura choisi lui-même pour faire des commissions. Cet Auteur veut même que si quelqu'un vient à sortir nonobstant cette défense, il soit puni, & que s'il ne revient plus, le Métayer en porte la peine. Mais il auroit plutôt dû défendre que personne ne sortît sans l'ordre du Métayer, & que le Métayer lui-même ne s'écartât, sans l'ordre de son Maître, plus loin qu'il ne faut pour être revenu le même jour, ni plus souvent qu'il n'y sera forcé par les besoins indispensables de la terre. Troisièmement, la commodité du transport augmente le profit d'une terre; comme, par exemple, lorsqu'il s'y trouve des chemins par où l'on peut aisément conduire les charrettes, ou qu'il y a dans le voisinage des fleuves navigables : car ce sont là les deux moyens que nous connoissons de faire l'importation, ainsi que l'exportation en beaucoup d'endroits. Quatrièmement, le profit d'une terre dépend encore de la manière dont le voisin a planté la sienne sur les limites de la vôtre : en effet, s'il a un bois de chêne planté sur vos limites, vous auriez tort de planter des oliviers auprès de ce bois, parce qu'il y a naturellement une si grande antipathie entre ces deux especes d'arbres, que

(1) Voy. la Note 18 du Chap. II.

non-seulement vos oliviers rapporteroient moins de fruits, mais qu'ils fuieroient même l'approche de ces chênes, au point de se replier du côté de votre terre, comme la vigne a coutume de faire, lorsqu'elle est plantée auprès du choux. De grands noyers plantés en quantité sur les limites d'une terre, la rendent stérile dans cette partie, de même que les chênes.

CHAPITRE XVII.

J'AI parlé de ce qui a rapport à la connoissance du fond, tant des quatre parties qui concernent le fond en lui-même, que des quatre autres qui en concernent l'extérieur, & desquelles dépend également l'utilité de la culture : je vais maintenant traiter de ce qu'on emploie à la culture d'un fond. Il y en a qui divisent cet objet-ci en deux parties; sçavoir les hommes qui cultivent, & les choses qui leur sont nécessaires pour cultiver, & sans lesquelles ils ne pourroient pas le faire. D'autres le divisent en trois classes; sçavoir, les instrumens de culture qui sont raisonnables, ceux qui sont animés sans être raisonnables, & ceux qui sont inanimés. Dans la première classe sont compris les esclaves; dans la seconde les bœufs; dans la troisième les charrettes. Tous les champs sont cultivés ou par des esclaves, ou par des

gens libres, ou par les uns & les autres. Par des gens libres, soit ceux qui cultivent eux-mêmes leur propre bien, comme font presque tous les gens très-pauvres en se faisant aider de leurs enfans, soit ceux qui se donnent à gage, comme ces gens libres qu'on a coutume de louer pour faire les forts ouvrages, tels que la vendange ou les foins, & ceux que nos Ancêtres appelloient *obæ-rati* (1), tels qu'on en rencontre encore aujourd'hui en quantité dans l'Asie, dans l'Egypte & dans l'Illyrie. Voici le principe auquel il faut se tenir par rapport à routes ces especes de gens : c'est qu'il y a plus de profit à faire cultiver les lieux mal-sains par des gens pris à gage, que par ses propres esclaves; & même, tel sain que soit un lieu, il vaut encore mieux se servir des premiers, quand il s'agit des plus forts travaux de la campagne, comme de la récolte des fruits de la vendange ou de la moisson. Voici les qualités que Cassius (2) exige de ces sortes de gens dans son

(1) Ce mot, suivant notre Auteur, dans son traité de la Langue Latine, L. 7, vient de celui d'*as* qui signifioit *dettes*, sur-tout lorsqu'il étoit joint avec celui d'*alienum*. Nous en avons fait le mot François *obéré*, pour signifier celui dont les affaires sont dérangées. C'étoit donc des débiteurs insolubles qu'un créancier prenoit à son service, moyennant une somme convenue, pour travailler à son profit, jusqu'à ce qu'ils fussent quittes avec lui.

(2) C'est le Cassius Dyonisius d'Utique, qui avoit tra

Livre ; Il faut se pourvoir, dit-il, d'ouvriers qui puissent résister au travail, qui n'aient pas moins de vingt-deux ans, & qui aient de l'aptitude pour l'Agriculture. On pourra se mettre à même de conjecturer s'ils ont cette aptitude, en leur commandant des ouvrages d'un autre genre, pour voir comment ils s'en acquitteront, en les questionnant sur les usages de leurs pays relatifs à l'Agriculture, au cas qu'ils soient novices dans cet art, & en s'informant de ce qu'ils auront fait auparavant chez leur ancien maître. Pour les esclaves, il ne faut les prendre ni timides, ni hardis ; il faut que ceux qui sont à leur tête sçachent écrire, qu'ils aient quelque teinture de connoissances, qu'ils soient honnêtes gens, & plus âgés que les ouvriers dont je viens de parler, parce qu'on leur obéira plutôt que s'ils étoient plus jeunes. D'ailleurs il faut confier l'autorité sur les autres, à ceux préférablement qui ont de l'expérience dans les travaux rustiques, parce qu'ils ne doivent pas s'en tenir à commander, mais qu'ils doivent aussi agir par eux-mêmes, afin que les autres les imitent, & qu'ils s'apperçoivent que ce n'est pas sans raison que l'on a mis à leur tête ceux qui l'emportent sur eux, par les talens & par l'expérience : & il ne faut pas permettre aux chefs, lorsqu'ils ont quelque ordre à donner, d'en venir aux coups

duit en Grec l'Ouvrage de Magon le Carthaginois : il en est parlé dans le Chap. I.

pour se faire obéir, quand ils peuvent y parvenir par de simples paroles. Il faut éviter d'avoir plusieurs esclaves de la même nation ; car c'est ce qui occasionne ordinairement le plus de dissensions dans les maisons. Il faut animer l'activité des chefs par la vue des récompenses, & leur donner un pécule, & des femmes prises dans le nombre des esclaves qui servent avec eux, afin qu'ils en aient des enfans, s'il est possible : c'est le moyen de les rendre plus constamment attachés au fond. Aussi les esclaves de l'Épire ont-ils plus de renom, & sont-ils d'un plus haut prix que les autres, à cause de ces sortes d'alliances qui subsistent entr'eux. Pour les éguillonner, il faudra donner quelques marques de considération aux chefs, & à ceux des ouvriers qui se distingueront parmi leurs compagnons ; il faudra même les consulter sur les ouvrages qu'il y aura à faire : quand on se comporte ainsi vis-à-vis d'eux, ils s'imaginent qu'ils sont moins méprisés, & que leur maître fait quelque cas d'eux. Il faut les rendre plus zélés pour l'ouvrage, en employant à leur égard, dans l'occasion, un traitement plus honnête, soit en les nourrissant mieux, ou en les habillant plus commodément, soit en les exemptant de certains travaux, soit en leur accordant la permission de faire paître sur le fond quelque bétail à leur profit, ou enfin en leur accordant quelque autre agrément de cette nature, afin que, lorsqu'on leur aura commandé quelque chose de trop dur, ou

qu'on les aura punis trop sévèrement, ils aient quelque dédommagement qui les en console, & qui ranime leur bonne volonté & leur attachement pour leur maître.

CHAPITRE XVIII.

QUAND au nombre de personnes que l'on doit mettre sur un fond de terre, Caton le règle sur deux objets, sur la mesure du fond & sur le genre de culture auquel il est destiné, de façon qu'il fixe tel nombre de personnes pour les plans d'oliviers, & tel autre nombre pour ceux de vignes, comme pour que ces fixations servent de formules pour toute autre espèce de terrain. La première de ces formules est celle qu'il adapte à un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera* (1); voici comme il s'explique: il faut y avoir treize esclaves, savoir un Métayer, une Mérayere, cinq ouvriers, trois bouviers, un ânier, un porcher, un berger. Il prescrit l'autre formule pour un lot de cent *Jugera* de vignes (2): il faut, dit-il, y avoir quinze esclaves (3), savoir un Métayer, une Mérayere,

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. XI.

(3) Cette citation n'est pas exacte, puisque Caton en admet seize. Voy. la Note 1, du Chap. XI, de l'Economie rurale de Caton.

dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un porcher. Saferna (4) dit en général qu'il suffit d'un homme pour huit *Jugera* de terre, & qu'il doit les labourer à lui seul en quarante-cinq jours tout au plus, puisqu'il doit même en venir à bout en n'employant que quatre journées par chaque *Jugerum* : mais il veut bien lui passer treize journées en-sus, tant pour subvenir aux cas fortuits de maladie & de mauvais temps, que pour suppléer soit au temps qu'il pourra perdre par négligence, soit au temps de relâche qu'on voudra bien lui accorder. Mais aucun de ces deux Auteurs ne nous a donné par-là des méthodes assez claires : En effet, si Caton a voulu (comme il a dû le vouloir) donner une proportion, d'après laquelle il faudra augmenter ou diminuer le nombre qu'il prescrit, selon que le fond sera plus grand ou plus petit, il a d'abord dû ne compter ni le Métayer, ni la Métayere dans le nombre des personnes, que l'on pourra augmenter ou diminuer. Car certainement, dans le cas où le plan d'oliviers, que l'on auroit à cultiver, seroit de moins de deux cent quarante *Jugera*, on ne pourroit pas néanmoins y avoir moins d'un Métayer, comme, d'un autre côté, si ce fond étoit supposé deux ou trois fois plus grand, il ne faudroit pas pour cela y avoir deux ou trois Métayers : il n'y auroit donc que les ouvriers & les bouviers dont on pourroit augmenter ou dimi-

(4) Voy. la Note 18, du Chap. II.

nuer le nombre, à proportion de la grandeur & de la petitesse du fond; mais cela même ne pourroit avoir lieu, qu'au cas que le fond fût d'une seule & même nature de culture: car si on le supposoit tourné à différentes especes de culture, & qu'on ne pût pas, par exemple, le labourer dans toutes ses parties, parce qu'il seroit ou raboteux, ou semé de montagnes escarpées, certainement il y faudroit moins de bœufs & de bouviers dans ce cas là. Je n'insiste pas sur ce qu'en proposant deux cent quarante *Jugera* pour mesure commune, il ne s'est point servi d'une mesure qui eût un nom connu, & qu'il a excédé les bornes de la plus forte possession qu'on peut avoir: car une des possessions les plus fortes qu'on puisse avoir, c'est la *Centuria*, qui n'est cependant composée que de deux cent *Jugera*; or, si on retire pour la former quarante *Jugera*, qui font le sixieme de la mesure de deux cent quarante, que propose Caton, je ne vois pas comment, en suivant sa méthode, je pourrai retrancher le sixieme de treize esclaves, ni même de onze, au cas que je vienne à retrancher du nombre de treize, le Métayer & la Métayere. Quant à ce qu'il dit que pour cent *Jugera* dev i-gnes il faut quinze esclaves, il s'ensuit que si l'on avoit une *Centuria* qui fût composée moitié de vignes, moitié d'oliviers, il faudroit avoir deux Métayers & deux Métayeres; ce qui seroit une dérision. Il faut donc s'y prendre autrement pour fixer en général le nombre des esclaves qu'il

faut employer à la culture : & j'aimerois mieux encore suivre le système de Saferna , qui prétend que pour expédier chaque *Jugerum*, il suffit d'un seul ouvrier & de quatre journées qu'il y emploiera : quoique si cela suffisoit dans les domaines de Saferna, qui étoient situés dans la Gaule , il ne faut pas en conclure que cela doive également suffire dans les terrains montagneux de la Ligurie. Ainsi donc pour sçavoir au juste ce dont il faudra vous pourvoir, tant en monde, qu'en autre sorte d'instrumens nécessaires à la culture, il y a trois choses à examiner avec attention : de quelle nature & de quelle grandeur sont les domaines du voisinage ; combien il y a de personnes employées à la culture de chacun d'eux ; combien il faudroit y en ajouter, pour en rendre la culture meilleure, & si, pour peu qu'on en retranchât, elle ne seroit pas plus mauvaise. Car la nature nous a montré deux chemins à suivre en fait d'Agriculture , l'expérience & l'imitation. Les premiers Agriculteurs ont établi la plus grande partie des regles, d'après les essais qu'ils ont faits, & leurs enfans en ont aussi établi une grande partie en les imitant. Pour nous, nous devons faire l'un & l'autre, c'est-à-dire, imiter nos prédécesseurs, & faire quelques essais nous-mêmes, pour parvenir à de nouvelles découvertes , en évitant néanmoins de rien donner au hazard , mais en cherchant à nous conduire toujours par quelque motif raisonnable , comme lorsqu'il s'agira de don-

ner un second labour plus ou moins profond, qu'on ne l'aura donné jusqu'à nous, parce que nous croirons qu'il est important de le faire : c'est ainsi que l'expérience a dirigé ceux qui se sont avisés de farcler une seconde & une troisième fois, de même que ceux qui ont différé d'enter les figuiers jusqu'en Été, au lieu de le faire au Printemps, comme on faisoit avant eux.

CHAPITRE XIX.

POUR ce qui est des instrumens animés, mais non-raisonnables, qu'on emploie à la culture, Saferna (1) déclare que deux attelages de bœufs, suffisent pour deux *Jugera* de terre, & Caton (2) en exige trois dans un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera*; de sorte que si nous en croyons Saferna, il ne faut qu'un attelage pour cent *Jugera*, au lieu que si nous en croyons Caton, un attelage ne peut suffire qu'à quatre-vingt. Mais moi, je crois qu'aucun de ces deux systèmes ne peut s'adapter à toute sorte de terre, comme je crois aussi qu'il y a des terres pour lesquelles l'un ou l'autre de ces systèmes peut convenir : car il est certain qu'il y a des terres plus faciles à cultiver

(1) Voy. la Note 18, du Chap. II.

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

les unes que les autres; il y en a que les bœufs ne peuvent défricher qu'avec les plus grands efforts, puisqu'il arrive souvent que la charrue se brise & laisse son soc dans la terre. C'est pourquoi il faut nous en tenir pour chaque espèce de terre, tant que nous ne la connoîtrons pas à fond, à trois règles que voici; à la pratique du Propriétaire qui nous a précédés, à celle des voisins, & à quelques essais que nous pourrons tenter. Quant à ce que Caton ajoute que dans le plan d'oliviers, dont nous venons de parler, il faut avoir trois ânes pour porter le fumier, & un quatrième pour tourner la meule (3), & dans une vigne de cent *Jugera* une paire de bœufs, une d'âne & un troisième âne pour tourner la meule (4); il auroit dû, en traitant de ces instrumens animés & non-raisonnables, parler des bestiaux en général, & ajouter que ce ne sont que les bestiaux que l'on emploie à cultiver, qu'il faut avoir en petit nombre, & cela afin que les esclaves qui n'ont pas besoin, comme ces animaux, de secours étrangers pour se faire panser, mais qui se soignent eux-mêmes, soient moins détournés de leur travail par les soins qu'ils seroient obligés de leur donner: mais que pour les autres bestiaux que l'on a à un autre fin (5), on peut les avoir en plus grand nombre;

(3) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

(4) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. XI.

(5) Nous avons été obligés de suppléer ici le texte, qui est visiblement tronqué.

auquel cas on doit préférer les brebis aux cochons, non-seulement quand on a des prés, mais même lorsqu'on n'en a point; car ce n'est pas seulement parce que l'on aura des prés qui peuvent servir à les nourrir, qu'il faudra en avoir, mais c'est plutôt dans la vue d'en retirer du fumier.

CHAPITRE XX.

ENTRE tous les quadrupèdes, ce sont les bœufs qui méritent notre premier examen : il faut donc sçavoir quelles qualités doivent avoir ceux que l'on veut acheter pour être employés au labour. Il faut qu'ils n'aient point encore travaillé, qu'ils n'aient pas moins de trois ans, ni plus de quatre; qu'ils soient très-robustes, & bien appareillés ensemble, de peur qu'en travaillant, le plus fort n'excede le plus foible; qu'il aient les cornes larges, & plutôt noires que de toute autre couleur; le front ouvert, le nés camus, la poitrine large & les cuisses épaisses. Il ne faut point en acheter qui aient déjà travaillé dans des pays plats, lorsqu'on veut les faire servir dans des terres fortes & montagneuses; mais si l'on est au contraire dans le cas d'en acheter pour un pays plat, il n'y a pas le même inconvénient à les tirer d'un pays montagneux. Lorsqu'on aura acheté de jeunes bœufs qui n'auront point encore servi, on les apprivoi-

fera en peu de jours, & on viendra facilement à bout de les dompter, en leur engageant le cou entre les courbes du travail, & ne les laissant manger que dans cette posture. Lorsqu'on voudra ensuite les subjuguier, il faudra les y accoutumer peu-à-peu, en attelant toujours au même joug le jeune bœuf avec un vieux, car ils se laissent dompter plus facilement par l'exemple de ceux qui le sont déjà; puis on commencera par les mener dans un terrain plat, sans leur faire encore tirer de charrue; après quoi on les attélera à une charrue légère, qu'ils ne tireront d'abord que dans du sable, ou dans une terre bien tendre. On s'y prendra de la même façon pour ceux que l'on destinera à tirer des voitures, c'est-à-dire, qu'on commencera par ne leur faire tirer d'abord que des charettes à vuide, & cela au milieu d'une Ville ou d'un Bourg, quand on le pourra, parce que le bruit continuel qu'ils y entendront, & la diversité des objets qu'ils y verront, les feront en très-peu de temps à ce genre de service. Il ne faut pas s'opiniâtrer à laisser à la droite un bœuf, que l'on aura commencé à mettre de ce côté; si on le met au contraire alternativement à gauche & à droite, il trouvera une espèce de repos dans le travail, en changeant ainsi de côté. Dans les endroits où la terre est légère, comme dans la province Campania, & où on ne laboure pas avec de forts bœufs, mais avec des vachés ou des ânes, il sera plus facile de les accoutumer à tirer la charrue, puisqu'elle sera lé-

gere , à tourner la meule , & à faire les transports nécessaires dans le fond , toutes opérations pour lesquelles les uns se servent d'ânes , les autres de vaches & les autres de mulets , selon qu'ils ont plus ou moins de pâturages en leur disposition : car il est plus aisé de nourrir un âne qu'une vache ; mais d'un autre côté la vache est d'un plus grand profit. Pour se décider sur le choix de ces animaux , le laboureur doit faire attention à la nature de la superficie de son terrain : car s'il est montueux & difficile , il doit se pourvoir des plus robustes animaux , mais parmi ceux-là choisir toujours par préférence les plus fructueux , pourvu qu'ils ne fassent pas moins de besogne que les autres.

CHAPITRE XXI.

IL vaut mieux n'avoir que peu de chiens , pourvu qu'ils soient de prix & vifs , que d'en avoir un grand nombre ; il faut les accoutumer à veiller la nuit , & à dormir de jour quand ils seront renfermés. Pour ce qui est des autres quadrupèdes que l'on ne soumet point au joug , ainsi que des troupeaux , je n'ai qu'une observation à faire , que voici : Si l'on a des prés dans son fond , & qu'on n'ait point de troupeaux à soi , il faut faire effort de vendre ses pâturages pour y faire paître des

des troupeaux étrangers , & d'avoir des étables pour les y retirer.

CHAPITRE XXII.

QUANT aux instrumens de culture inanimés, sous lesquels sont compris les paniers, les futailles, &c. voici les principes que l'on peut donner. Il ne faut rien acheter de ce que le fond pourra produire, ni rien de ce que l'on pourra faire faire par ses gens, comme sont à peu près tous les utensiles que l'on fait avec de l'osier & du bois que l'on trouve à la campagne, tels que les corbeilles, les cabas, les traîneaux, les maillets, les rateaux; comme sont encore ceux qui se font avec du chanvre, du lin, du jonc, des feuilles de palmier & du genêt d'Espagne, tels que les cables, les cordes, les nattes. Pour les choses que l'on ne pourra pas tirer de son fond, si, en les achetant, on regarde moins à l'apparence qu'à l'utilité réelle, la dépense qu'elles occasionneront ne diminuera pas le profit du fond, sur-tout lorsqu'on fera ces achats de préférence dans les lieux les plus voisins, dans ceux où ces acquisitions seront les meilleures, & où elles couteront le moins. C'est l'étendue du fond qui doit décider des différentes especes d'instrumens inanimés qu'il faudra se procurer, comme de la quantité qu'il en faudra

avoir ; parce qu'il en faudra avoir un nombre d'autant plus considérable , que le fond fera d'une plus grande étendue. C'est pour cela , dit *Stolon* , que *Caton* commence par mettre en avant la grandeur déterminée d'un fond , lorsqu'il dit ; relativement à cet objet (1) , que celui qui cultive un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera* , doit le garnir de façon qu'il y ait cinq assortimens complets des ustensiles nécessaires à la confection de l'huile , qu'il détaille article par article : en cuire ; des chaudières , des pots , un grand vase à trois anses & large orifice , &c. en bois & fer ; trois grandes charettes , six charrues avec leurs focs , quatre civières à porter le fumier , &c. en ustensiles de fer qu'il détaille ; la quantité nécessaire pour tout son monde , comme huit fourches de fer , autant de sarcloirs , moitié moins de bûches , &c. Il donne encore une seconde formule pour garnir un domaine planté en vignes , lorsqu'il dit (2) , que si ce domaine est de cent *Jugera* , il faut y avoir trois pressoirs complets dans tous leurs accessoires , un nombre suffisant de futailles garnies de leurs couvercles , pour pouvoir contenir huit cent *Cullei* de vin , vingt futailles séparées pour mettre le marc , autant pour mettre le bled , & autres choses pareilles : Je conviens que les autres Auteurs n'en font pas monter le nombre aussi haut que *Caton*

(1) Voy. l'Economie rurale de *Caton* , Chap. X.

(2) Voy. l'Economie rurale de *Caton* , Chap. XI.

l'a fait ; mais j'imagine que la raison pour laquelle il a voulu qu'on eût cette grande quantité de *Cullei*, c'est afin qu'on ne fût pas forcé de vendre son vin chaque année , parce que le vin se vend mieux quand il est vieux que quand il est nouveau , & très-souvent plus cher dans un temps que dans un autre. Cet Auteur entre aussi dans un détail circonstancié des ustensiles de fer dont il décrit les différentes especes , & dont il fixe la quantité nécessaire , tels que les faux , les bèches , les rateaux , &c. Il y a quelques-uns de ces ustensiles , dont les genres sont subdivisés en plusieurs especes , tels que ceux qui sont compris sous le nom générique de *Falces* (3) , & dont le même Auteur parle , lorsqu'il dit qu'il faut en avoir six pour tailler la vigne , cinq pour couper les liens des sèps , autant pour couper le bois dans les forêts , dix pour émonder les arbres , autant pour couper les ronces (4) : voilà ce que prescrit Caton. Alors SCROFA dit : Il faut qu'un Propriétaire

(3) Ce mot s'applique en Latin à tout ce que nous appelons faux , faucille , serpe , serpette , comme on voit par le détail qui suit.

(4) Nous nous sommes conformés ici aux nombres que nous avons crû devoir adopter dans l'Economie rurale de Caton ; il faut toujours se souvenir que rien n'est plus faux que les nombres dans tous les Auteurs , & que par conséquent on est en droit d'y faire les changemens que l'on juge à propos.

ait à la ville un état circonftancié de tous les uftenfiles & de tous les meubles de fa campagne, dont il reftera un double à fa terre. Le Métayer de fon côté, doit les tenir tous arrangés en ordre dans la Métairie, chacun à leur place marquée. Il faut qu'il faffe enforte d'avoir, le plus que faire fe pourra, fous fes yeux, les chofes qui ne pourront pas être gardées fous la clef, & principalement celles dont on fe fert le moins fouvent, comme celles qui ne font d'ufage que pour la vendange, par exemple, les paniers, &c. parce que, lorsqu'on a tous les jours une chofe fous les yeux, elle eft moins expofée aux coups de main des voleurs.

CHAPITRE XXIII.

AGRASIUS prenant la parole, dit : Puisque vous avez achevé de nous donner ce qui eft relatif au fond & aux inftrumens de culture, & que vous avez épuifé par là les deux premières parties de la divifion, que vous aviez annoncée en quatre; j'attens à préfent que vous traitiez de ce qui eft compris fous la troifième partie. Comme je penfe, dit SCROFA, que par les fruits d'un fond, on ne doit entendre que ce qu'il produit en conféquence d'un enfemencement quelconque, & qui peut tourner à notre utilité foit d'une façon, foit

d'une autre ; je réduis à deux points ce que j'ai à dire sur cette partie, ſçavoir : quelles ſont les choſes qu'il eſt le plus avantageux de ſemer, & dans quel endroit chacune doit l'être. Car il y a des endroits propres pour le foin, d'autres pour le bled, d'autres pour le vin & d'autres pour l'huile. Il en eſt de même de tout ce qui entre dans la claſſe des fourrages, comme la dragée, les légumes que l'on coupe en herbe pour donner aux beſtiaux, la veſce, la luzerne, le cytife, les lupins. En effet, il ne faut pas croire qu'on puiſſe ſemer indifféremment de tout dans une terre graſſe, ni qu'on ne puiſſe abſolument rien ſemer dans une terre maigre. Car ſi d'un côté l'on fait bien de ſemer dans une terre maigre les choſes qui n'ont pas beſoin de beaucoup de nourriture, comme le cytife & tous les légumes (ſi cependant vous en exceptez le pois chiche, que l'on ne compte pas moins au nombre des légumes, que toutes les autres plantes auxquelles on donne ce nom (1), quand on les arrache de terre, ſans les couper par-deſſous) ; on fait bien d'un autre côté de ſemer dans une terre graſſe celles qui veulent plus de nourriture, comme les herbes potageres, le froment, le ſeigle, le lin. Il y a encore des choſes que l'on ne ſeme pas tant pour en retirer du fruit dans le moment préſent, que pour parvenir à s'en procurer l'année ſuivante, en les laiſſant ſur le

(1) Du mot *lego* qui ſignifie *cueillir*.

lieu , après les y avoir coupées , afin qu'elles ajoutent un degré de bonté à la terre. C'est dans cette vue que lorsqu'une terre est trop maigre , on est dans l'usage d'y incorporer en guise de fumier , lorsqu'on la laboure , les lupins avant qu'ils soient montés en graine , & quelquefois la tige des fèves , pourvu que les cosses n'en soient pas encore assez formées , pour que l'on soit dans le cas de trouver plus de profit à récolter la fève elle même. Il faut encore mettre de la différence entre les fruits qui servent à notre nourriture , & ceux qui n'ont de rapport qu'au plaisir des sens , comme ce que l'on appelle des vergers & des parterres , de même qu'il en faut mettre tant entre les uns & les autres , qu'entre ceux qui , sans avoir de rapport à la nourriture de l'homme , ni au plaisir des sens , font néanmoins partie de l'utilité d'un fond , comme les saules & les roseaux ; il faudra par conséquent choisir un lieu qui soit convenable à ces derniers , ainsi qu'aux autres plantes qui se plaisent comme eux , dans un terrain humide ; au lieu qu'il en faudra choisir un tout différent pour les bleds & pour les fèves , ainsi que pour les autres choses qui se plaisent dans les terrains secs. Autre différence : il est des plantes qu'il faut semer dans les lieux ombragés , telles que l'asperge sauvage , parce que celle que l'on mange , qui en doit provenir , se plaît dans ces sortes de lieux : il en est d'autres , au contraire , qu'il faut semer dans les lieux exposés au Soleil , parce que sa

chaleur est nécessaire pour leur croissance, comme les violettes & toutes les autres plantes des jardins. Autres seront aussi les lieux où vous planterez l'osier, que vous destinerez à faire des ouvrages de la nature des mannequins, des vans & des claies : autres ceux où vous planterez du bois taillis, soit pour le laisser croître, soit pour le consacrer à la chasse des oiseaux : autres enfin ceux que vous réserverez pour le chanvre, le lin, le jonc & le genêt d'Espagne, que vous destinerez à faire des liens pour botteler la paille des bœufs, des ficelles, des cordes & des cables. Ce n'est pas, telle différence que l'on suppose entre un lieu & un autre, qu'il ne se trouve aussi des lieux qui pourront recevoir dans le même-temps des plantes de différentes espèces; aussi voyons-nous bien des personnes mettre des plantes de jardins, ou toutes autres, dans des vergers nouvellement formés, entre les rangées d'arbrisseaux qui y sont déjà; ce qu'il ne faut néanmoins faire que les premières années, & avant que les racines de ces arbrisseaux se soient étendues au loin, car une fois que les arbres ont pris de la force, on se garde de le faire, dans la crainte d'offenser leurs racines. Caton ne s'est pas mal exprimé sur la matière que nous traitons(2), en disant, qu'un champ gras & bien fumé, lorsqu'il est sans arbres, doit

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VI. & les Notes y jointes.

être réservé pour recevoir du bled ; mais que , dans le cas où il feroit habituellement couvert de brouillards , il feroit plus à propos d'y semer des raves , des raiforts , du millet , du panis.

CHAPITRE XXIV.

(1) QUE dans un terrain gras & chaud il faut mettre les olives de garde , les olives longues , les Salentines , celles qu'on nomme *orchites* , celles que l'on nomme *poseæ* , celles de Sergianum , les Colminiennes & les blanches , & choisir préféablement celles d'entre ces especes qui passeront dans le canton pour être les meilleures. Qu'il n'y a pas d'autre terrain propre à former un plan d'o-

(1) Voici encore un de ces exemples , tels que nous en avons trouvés dans Caton , de divisions par Chapitres faites sans aucun fondement , puisque c'est la suite d'un passage , qui se trouve dans un seul & même Chapitre de Caton. Nous répéterons donc encore une fois pour toutes , que nous n'avons pas crû avoir assez de raisons pour changer ces divisions , puisqu'autrement il faudroit se résoudre à faire ces changemens dans presque tous les Auteurs , tant sacrés que profanes , auquel cas l'on se trouveroit très-embarrassé en cherchant dans les anciennes éditions de ces Auteurs ; mais du moins avertirons-nous , ainsi que nous l'avons fait dans Caton , des occasions où ces divisions sont ridicules , comme ici.

liviers, que celui qui est tourné au vent *Favonius* (2), & exposé au Soleil. Que si le terrain est trop froid & trop maigre, il y faut planter des olives de *Licinius*, parce que, si on plantoit les olives de cette dernière espèce dans un terrain gras ou chaud, le *hostus* que l'on en retireroit, ne vaudroit rien, outre que l'arbre périroit à force de rapporter, & qu'il engendreroit une espèce de mousse rouge qui lui seroit fort nuisible. On appelle *hostus* ce que l'on fait couler d'huile du pressoir par un seul *factum*; & on appelle *factum*, l'opération des pressureurs faite d'un seul trait, & sans remonter l'arbre du pressoir. Il y en a qui prétendent qu'un *factum* doit donner cent soixante *modii* d'huile, d'autres en rabaisent la portée jusqu'à cent vingt, & par conséquent l'on peut dire en général que la portée du *factum* dépend du nombre & de la grandeur des instrumens du pressoir à huile, que l'on y emploie. Quant à ce que Caton ajoute, qu'il faut planter des ormes & des peupliers sur les lisières de ses pièces de terre, pour se procurer des feuilles que l'on donnera à ses brebis & à ses bœufs, & avoir du bois à sa disposition, il n'est pas vrai que cela soit nécessaire dans toutes sortes de terres, ni que dans celles où on le fera principalement pour avoir des feuilles, on puisse le faire sans courir aucun ris-

(2) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

que, à moins qu'on ne les plante du côté du Septentrion, parce qu'ils n'intercepteront pas le Soleil de ce côté là. SROLON ajouta encore d'après le même Auteur, que s'il se trouve des parties de terrain qui soient humides, il faut les garnir de têtes de peupliers & de roseaux, en retournant d'abord la terre avec une hoüe, en y mettant ensuite des œilletons de roseaux à trois pieds de distance l'un de l'autre, & en y entremêlant des asperges sauvages, qui en produiront de bonnes à manger, parce que les roseaux & les asperges demandent à peu près la même culture; qu'il faut entourer cette plantation de franc-osier, qui donnera de quoi lier les vignes.

CHAPITRE XXV.

QUE pour le terrain dans lequel on plantera de la vigne, voici l'attention qu'il faudra avoir. Qu'il faudra mettre du petit Amminéen, de l'Albe double & du petit raisin gris dans les cantons qui seront les meilleurs pour le vin, & le plus exposés au Soleil. Qu'il faudra mettre au contraire du gros Amminéen, du Murgantin, de l'Apicius ou du Lucanien, dans ceux qui seront plus gras, ou exposés aux brouillards, & que toutes les autres especes de raisins, & sur-tout le noir, s'accoutument également bien de telle terre que ce soit.

CHAPITRE XXVI.

ON observe avec scrupule dans tous les vignobles de couvrir les seps du côté du Septentrion, avec des échalas; & quand on y plante des Cyprès au lieu d'y mettre des échalas, on met alternativement une rangée de Cyprès & une de seps, & on ne laisse pas croître les Cyprès à une hauteur plus grande que celle des échalas; on évite aussi d'en approcher la vigne de trop près, à cause de l'antipathie qui regne entre ces deux plantes (1). AGRIVS, prenant la parole, dit à FUNDANIUS: Je crains bien que le Gardien du Temple ne soit arrivé avant que ce discoureur en soit au quatrième acte, d'autant que je soupire après la vendange. Prenez courage, dit SCROFA, & préparez d'avance les paniers & les cruches.

CHAPITRE XXVII.

COMME le temps se mesure de deux façons, par l'année que le Soleil regle par son cours, &

(1) La vigne ne se marie pas moyennant cela aux cyprès comme aux ormes, mais elle grimpe seulement dessus.

par le mois que la Lune règle par le sien ; je parlerai d'abord du cours annuel du Soleil. Ce cours, considéré respectivement aux fruits de la terre , se divise en quatre parties, chacune à peu près de trois mois ; on peut encore le diviser en huit parties d'environ un mois & demi chacune. La première division donne les quatre saisons, le Printemps, l'Été, l'Automne & l'Hiver. Le Printemps est destiné à certaines plantations : c'est encore dans cette saison qu'il faut donner le premier labour à la terre, tant pour en arracher toutes les productions venues d'elles-mêmes, avant qu'elles laissent tomber leur graine, qu'afin que les mottes que le labour aura levées, venant à être bien échauffées par le Soleil, soient plus disposées à recevoir la pluie, & qu'étant amollies, elles se prêtent mieux aux fonctions qu'elles ont à remplir pour la nutrition des plantes. Il ne faut pas labourer la terre moins de deux fois, & il sera mieux de le faire trois fois. Il faut faire la moisson en Été. C'est en Automne, pourvu que le temps soit sec, qu'il sera bon de faire la vendange, & de travailler dans les forêts : on pourra pour lors y couper les arbres par le pied ; mais il faudra attendre jusqu'aux premières pluies pour en arracher les racines, de peur qu'elles ne repoussent. On fera la taille des arbres en Hiver, en évitant cependant de la faire lorsque leur écorce se trouvera couverte de frimats, de pluie ou de glace.

CHAPITRE XXVIII.

LE Printemps commence pendant que le Soleil est dans le Verseau, l'Été pendant qu'il est dans le Taureau, l'Automne pendant qu'il est dans le Lion, & l'Hiver pendant qu'il est dans le Scorpion. Mais comme ce n'est que du vingt-troisième jour, à compter depuis que le Soleil est entré dans chacun de ces quatre signes, qu'il faut dater le premier jour de chaque saison, il s'ensuit que le Printemps est composé de quatre-vingt-onze jours; l'Été de quatre-vingt-quatorze; l'Automne de quatre-vingt-onze; & l'Hiver de quatre-vingt-neuf. Si l'on veut rapporter les jours que nous venons de fixer pour le commencement de chaque saison, à nos jours civiles, le premier jour du Printemps se trouvera répondre au huitième jour avant les Ides de Février (1), le premier de l'Été

(1) Les Romains ne dattoient point comme nous par le nombre des jours du mois. Ils avoient trois époques principales dans le mois, sçavoir les Ides, les Nones & les Calendes. Les Ides partageoient le mois en deux parties, & tomboient le quinzième jour des mois de Mars, Mai, Juillet & Octobre, & le treizième de tous les autres mois, suivant notre manière de compter. Les Nones, ainsi appelées parce qu'elles étoient le neuvième jour avant les Ides, étoient par conséquent le septième jour des quatre mois que nous

au cinquième avant les Ides de Mai (2), le premier de l'Automne au huitième avant les Ides d'Août (3), & le premier de l'Hiver au cinquième avant les Ides de Novembre (4). Si l'on distribue l'année en huit parties, cette distribution donnera lieu à quelques observations (5). D'abord depuis le temps où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (6) jusqu'à l'Equinoxe du Printemps, il y aura quarante jours; depuis l'Equinoxe du Printemps jusqu'au lever des Pleïades,

venons de nommer, & le cinquième de tous les autres, d'où venoit la différence des *Nona septimana* & des *Nona quinta*. Les Calendes étoient le premier jour de chaque mois. Tous les jours, depuis l'une de ces époques jusqu'à l'autre, prenoient le nom de l'époque qu'ils précédoient. Ainsi l'on disoit : tel jour avant les Nones, tel jour avant les Calendes, tel avant les Ides, par conséquent le septième jour avant les Ides de Février, étant le sept de Février, suivant notre manière de compter, le jour qui le précédoit, dont parle ici Varron, *ante diem VII. Idibus Februariis*, répond au six Février.

(2) Le onze Mai. Voy. la Note 1.

(3) Le six Août. Voy. la Note 1.

(4) Le neuf Novembre. Voy. la Note 1.

(5) Pline 18, 25, pour faire cette division en huit parties, se contente de partager par le milieu le temps intermédiaire entre les Solstices & les Equinoxes. Cet Auteur, ainsi que Columelle 9, 14, ne s'accorde pas non plus avec Varron ; sur le nombre des jours compris dans chaque saison, ni sur les jours où elles commencent.

(6) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

quarante-quatre; depuis le lever des Pleïades jusqu'au Solstice, quarante-huit; depuis le Solstice jusqu'au lever de la Canicule, vingt-neuf; depuis le lever de la Canicule jusqu'à l'Equinoxe d'Automne, soixante & sept; depuis l'Equinoxe d'Automne jusqu'au coucher des Pleïades, trente-deux; depuis le coucher des Pleïades jusqu'au Solstice d'Hiver, cinquante-sept; & depuis le Solstice d'Hiver jusqu'au temps où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius*, quarante-cinq (7).

(7) Suivant ces calculs, la première division de l'année par saisons donne 365 jours, au lieu que la seconde n'en donne que 362. C'est ce qui a enfanté une foule de variantes dans ce Chapitre; mais nous n'essaierons pas plus de concilier Varron avec lui-même, qu'avec Pline, Columelle & les autres Auteurs qui lui sont opposés. M. de la Lande, Professeur au Collège Royal de France, que nous avons consulté comme la personne la plus capable de faire cette conciliation, y a renoncé, comme on peut le voir par la réponse qu'il a eu la bonté de nous faire, & que nous insérons à la suite de cette Note.

VARRON, de même que plusieurs Auteurs anciens, parlent souvent du lever & du coucher des étoiles; mais leurs passages sont très-souvent ou inintelligibles, ou visiblement défectueux. On y reconnoît en général trois sortes de levers, dont le premier est le lever *Héliaque*: chaque année le Soleil, par son mouvement propre d'Occident vers l'Orient, rencontre les différentes constellations de l'Ecliptique, & les rend invisibles pour nous par l'éclat de sa lumière; lorsque le Soleil, après avoir traversé une constellation, est assez éloigné d'elle pour se lever une heure plus tard, la constella-

CHAPITRE XXIX.

VOICI ce qu'il y a à faire dans le premier in-

tion commence à paroître le matin en se levant un peu avant que la lumière du Soleil soit assez considérable pour la faire disparoître; c'est ce qu'on appelle lever *Hélique* ou Solaire des étoiles. De même le coucher *Hélique* arrive lorsque le Soleil approche d'une constellation : car, avant qu'il l'ait atteint, elle cesse de paroître le soir après le coucher du Soleil, parce qu'elle se couche trop peu de temps après lui. Il est sur-tout nécessaire, pour l'intelligence de la Chronologie & des Poëtes, d'avoir une idée de ce lever *Hélique*.

Celui de *Sirius*, il y a 2000 ans, arrivoit en Egypte vers le milieu de l'Été; lorsqu'après une longue disparition, cette étoile commençoit à reparoître le matin, un peu avant le lever du Soleil; la saison qui regnoit alors, ou la situation du Soleil étoit à peu près la même que celle du 12 Juillet parmi-nous; & c'étoit le temps où le vent Étésien, soufflant du Nord sur l'Ethiopie, y accumuloit les vapeurs; les nuages & les pluies, & caufoit les débordemens du Nil: aussi le lever de *Sirius* s'observoit avec le plus grand soin.

Les Anciens distinguoient encore plusieurs autres especes de lever & coucher *Hélique* des étoiles (*Gemini elementa*); les Modernes à leur imitation ont distingué le lever *Cosmique*, qu'on peut appeller le lever du matin; & le coucher *Cosmique* ou coucher du matin, aussi-bien que le lever & le coucher *Acronique*, qu'il vaudroit mieux appeller le lever ou le coucher du soir. Le moment du lever du Soleil regle le lever ou le coucher *Cosmique*. Lorsque des étoiles se levent
tervalle,

tervalle, c'est-à-dire, depuis le temps où le So-

avec le Soleil ou se couchent au Soleil levant, on dit qu'elles se levent ou se couchent *Cosmiquement* ; mais quand les étoiles se levent ou se couchent le soir, au moment où se couche le Soleil, on dit que c'est le lever ou le coucher *Acronique* ; d'où il suit que le coucher *Acronique* suit à douze ou quinze jours près le coucher *Héliaque*, du moins pour les étoiles voisines de l'Ecliptique, & que le lever *Cosmique* précède de la même quantité le lever *Héliaque*.

Le P. Pétau a calculé une table fort ample de ces différentes sortes de levers & de couchers des différentes étoiles, pour le temps de Jules-César. Et dans les Dissertations du même Auteur (*Liv. II. Chap. VIII*), on trouve beaucoup d'inexactitudes & d'erreurs relevées dans les Anciens.

La plupart de leurs descriptions se rapportent visiblement à des lieux très-éloignés de celui où ils vivoient, & à des siècles très-reculés. L'ancienne Sphere Grecque, attribuée à Chiron, se rapporte environ à 1350 ans avant J. C. Il y a grande apparence qu'elle avoit été réglée par quelques Astronomes Egyptiens (*Défense de la Chronologie par M. Freret, pag. 459*). La division du Zodiaque est peut-être encore plus ancienne que Chiron ; car il est naturel de penser qu'elle fut faite dans le temps, auquel les levers sensibles du commencement de chaque Constellation précédoient de quinze jours les points Cardinaux, c'est-à-dire, les Equinoxes & les Solstices.

Au temps d'Hésiode, 950 ans avant J. C. les points Cardinaux étoient au huitième degré des Constellations, & le Soleil entroit dans les Astérismes ou Constellations huit jours avant que d'entrer dans les points de la Dodécatémoirie, qui portoient les mêmes noms : ainsi le Soleil entroit dans la Constellation du Bélier huit jours avant l'Equinoxe, c'est-à-dire, avant le temps où les jours étoient

leil se couche au point d'où souffle le vent *Fa-*

égaux aux nuits ; Columelle 9, 14, nous dit que les Calendriers rustiques de Meton, d'Eudoxe & des anciens Astronomes suivoient cette méthode, & que les jours de Fêtes, qui dépendoient du commencement des saisons, étoient réglés sur ce pied-là; il s'y conforme lui-même; on la trouve dans Varron, Ovide, Vitruve, Plin & Hygin; dans le Scholiaste d'Aratus, dans Martianus Capella, & même dans les Calendriers du vénérable Bede (né en Angleterre en 672), comme l'observe le P. Pétau. (*Differt. Liv. II. Chap. IV, pag. 43, édition d'Anvers 1705.*)

Il paroît que vers ce temps-là on dressa de nouveaux Calendriers, dans lesquels les levers & les couchers des étoiles étoient marqués d'une manière plus conforme aux apparences, que dans la Sphere de Chiron. Les idées Astronomiques commençoient à devenir plus communes dans la Grece, par le commerce des Orientaux; le Calendrier, fait du temps d'Hésiode, fut reçu par les Grecs, & ensuite par les Romains, qui l'employèrent sans examen, comme s'il eût été fait pour le temps & le climat où ils vivoient. Ainsi il faut ôter environ 38° des Longitudes qu'ont les étoiles en 1770, si l'on veut faire des calculs qui soient d'accord avec les passages d'Ovide, de Plin, &c. sans cependant qu'on puisse dire qu'ils aient suivi constamment la même règle.

Eudoxe, qui écrivit environ 370 ans avant J. C. paroît avoir décrit la Sphere d'après une tradition plus ancienne encore que le temps d'Hésiode : Newton dans sa Chronologie, pense que c'étoit sur la Sphere de Chiron, & il en fixe l'époque à 936 ans avant J. C. mais Whiston dans la réfutation qu'il a faite de la Chronologie de Newton, & M. Freret, après lui, prouvent que la Sphere décrite par Eudoxe & par le Poëte Aratus, se rapporte à l'an 1333 avant J. C. ou environ. M. Maraldi la fait remonter à plus de 1200 ans avant J. C. (*Mém. Acad. 1733, pag. 438.*)

vonius (1), jusqu'à l'Equinoxe du Printemps. Il faut semer des pépinières de toute espee, & surtout tailler la vigne & la déchauffer, en coupant les racines qu'elle peut avoir jettées hors de terre; ôter des prés les pierres & les mauvaises herbes, planter des faussayes, sarcler les terres labourées, qu'on appelle *Segetes* depuis l'instant où elles sont labourées, jusqu'à celui où elles sont ensemencées, & *Novalis* lorsqu'après s'être reposées, elles ont été ensemencées, sans avoir eu besoin d'un second labour. Il faut observer que l'opération par laquelle on donne le premier labour à une terre, s'appelle *proscindere* (2), & que celle par laquelle on lui donne le second, s'appelle *offringere* (3), par la raison que le premier labour, en fendant la terre, fait ordinairement lever de grosses mottes de terre, que le second sert à briser; pour ce qui est de l'opération par laquelle on donne un

Ces variétés font qu'il est presque inutile de vouloir expliquer ou commenter les passages de Varron, où il est parlé d'Astronomie. Le P. Pétau a réfuté Scaliger & Saumaise, qui ont voulu expliquer quelques passages des Anciens; mais il est plus facile de contredire les conjectures d'un autre, que d'en trouver de vraisemblables. Voy. *l'Astronomie de M. De La Lande*, L. VIII, où les principes de cette matiere sont expliqués.

(1) Voy. la Note 7. du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Qui signifie *fendre*.

(3) Qui signifie *briser*.

troisième labour, après que les semences ont été jetées en terre, on l'appelle *lirare* : elle se fait avec des planches que l'on attache au soc, de façon que la même opération sert à recouvrir la semence sur les rayes, & à creuser des sillons, dans lesquels l'eau de pluie puisse s'écouler. Ceux dont les terres labourées ne sont pas d'une grande étendue (comme les cultivateurs de l'Apulia) les font ordinairement herfer ensuite par des fardes, afin de pulvériser les mottes, au cas qu'il en soit resté de trop grosses sur les raies. On appelle *Sulcus* la canelure formée par le soc de la charrue, & *Porca* l'élévation de terre renfermée entre deux sillons, parce qu'effectivement l'objet de cette élévation est de présenter en haut le bled, du mot *porricere*, dont on se servoit pour exprimer l'action par laquelle on élevoit les mains, pour offrir aux Dieux les entrailles des victimes.

CHAPITRE XXX.

CE qu'il faut faire dans le second intervalle ; c'est-à-dire, entre l'Équinoxe du Printemps & le lever des Pleïades. Il faut nettoyer les terres labourées, c'est-à-dire, en arracher les mauvaises herbes, donner le premier labour aux autres terres ; couper les faules, interdire l'entrée des prés aux troupeaux, achever de donner aux arbres,

avant que les boutons & les fleurs ne paroissent, les façons qui auroient dû leur être données dans les temps précédens, & qui ne l'auront pas été. Dès que les arbres, qui sont dans l'usage de quitter leurs feuilles, en auront pris de nouvelles, ils ne seront plus bons à être plantés. Il faut planter les oliviers & les élaguer.

CHAPITRE XXXI.

VOICI ce que l'on doit faire dans le troisième intervalle, c'est-à-dire, entre le lever des Pleïades & le Solstice. Il faut bêcher ou labourer les jeunes vignes, & ensuite les herfer, c'est-à-dire, briser toutes les mottes qui s'y trouveront sans en laisser aucune; on a appelé cette opération *occare*, du mot *occidere* (1), parce qu'effectivement elle les détruit toutes. Il faut épamprer les vignes, mais avec intelligence, d'autant que cette opération est de plus grande conséquence que celle de la taille; il ne faut pas la faire aux vignes qui sont mariées à des plans d'arbres, mais seulement à celles qui sont isolées. Epamprer, c'est ne laisser sur un cep qu'une ou deux, & quelquefois jusqu'à trois des plus fortes tiges, & retrancher toutes les autres, de peur que, si on

(1) Qui veut dire *détruire*.

les laissoit toutes, le sep ne fût pas en état de fournir la nourriture qui leur seroit nécessaire. C'est pour la même raison que, lorsqu'un plan de vigne nouvellement formé commence à lever, on est dans l'usage de le raser entièrement, afin qu'il donne à la seconde pousse des seps plus robustes, & qui aient toute la force nécessaire pour jeter de belles tiges. Car, lorsqu'un sep est mince & délié comme un jonc, sa foiblesse le rend stérile, & il n'a pas la force de donner des tiges. Lorsque ces tiges sont petites, on les appelle *flagella*, mais lorsqu'elles sont grandes & en état de porter des grappes, on les appelle *palma* : les premières tirent leur nom du mot *flatus* (2), parce que leur petitesse les rend le jouet du vent, & il n'a fallu que changer une seule lettre pour produire les mots *flabellum* & *flagellum* qui sont synonymes : les secondes paroissent avoir été appelées d'abord *parilema* du mot *parere* (3), parce qu'elles sont destinées à produire le raisin, mais moyennant quelque changement de lettres, tel qu'il s'en trouve dans beaucoup d'étimologies, on les a appelées par la suite *palma*. La vigne produit encore des rendons, qui sont de très-petites tiges frisées comme des cheveux ; ces rendons servent à attacher les branches de la vigne aux endroits dont ils se saisissent : c'est pour cela qu'on les appelle

(2) Qui signifie *souffle*.

(3) Qui signifie *procréer*.

capreoli du mot *capere* (4). Il faut couper toutes les especes de fourages, en commençant par la dragée, les légumes que l'on coupe en herbes pour donner aux bestiaux, & la vesce, & en finissant par le foin. On appelle la dragée *ocimum* du mot Grec *ὀκίμας*, qui signifie *promptement*, parce qu'elle vient promptement, de même que le basilic des jardins, qui porte le même nom précisément par la même raison. On l'appelle encore *ocynum*, parce qu'elle lâche le ventre : c'est pourquoi on en donne aux bœufs pour les purger (5). Cette dragée n'est rien autre chose que des fèves que l'on cueille vertes, & avant qu'elles soient en cosse, à lieu que les mélanges d'orge, de vesce & de légumes semés ensemble, que l'on coupe de même en herbes pour donner aux bestiaux, sont appelés *farrago*, parce qu'on les coupe avec un instrument de fer (6), à moins que ce nom ne

(4) Qui signifie *prendre*.

(5) Plin 18. 16, dit qu'elle resserre les bœufs, aussi le P. Hardouin soupçonne-t-il qu'il faut lire dans cet Auteur *citabant* au lieu de *sistebant*, à moins, ajoute-t-il, qu'elle ne procure des effets absolument opposés, selon qu'ils en prennent en plus ou moins grande quantité. Comment cet Interprete a-t-il pû chercher à favoriser le *sistebant* de Plin par ce raisonnement, quand Varron, qui avoit fait naître ses soupçons, dit positivement qu'on en donne aux bœufs pour les purger, & que c'est à cause de la promptitude avec laquelle elle opere cet effet, qu'on l'appelle *ocimum*.

(6) Du mot *ferrum*, qui signifie *fer*.

leur ait été donné, parce qu'on les feroit originairement dans des terres destinées à rapporter du froment (7). Quoiqu'il en soit, ces mélanges sont bons pour purger & engraisser les chevaux, & le gros bétail au Printemps. La vesce est appelée *vicia* du mot *vincire* (8), parce qu'elle a des liens comme la vigne, avec lesquels elle monte ordinairement sur la tige des lupins, ou de toute autre plante, & s'y tient fermement attachée. Si vous avez des prés que vous puissiez arroser aisément, ne manquez pas de le faire sitôt que vous en aurez enlevé le foin. Donnez tous les jours de l'eau, dans les temps de sécheresse, aux arbres fruitiers cultivés, que l'on n'appelle peut-être *poma*, que parce qu'ils ont besoin d'être abreuvés (9).

CHAPITRE XXXII.

LA plupart font la moisson dans le quatrième intervalle, c'est-à-dire, entre le Solstice & la Canicule, parce qu'ils prétendent que le bled doit rester quinze jours enfermé dans son foureau (1),

(7) Appellées *farracia segetes*.

(8) Qui veut dire *garotter*.

(9) Du mot *potus*, qui signifie *boisson*.

(1) Il appelle foureau l'herbe qui renferme l'épi, avant qu'il soit entièrement développé. Voy. le Chap. XLVIII.

quinze jours en fleurs, & quinze autres jours à se durcir, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mûr. Il faut finir les labours, qui seront d'autant plus profitables, qu'ils auront été faits dans un temps où la terre aura été plus chaude. Après avoir donné le premier labour, il faudra briser la terre, c'est-à-dire, donner un second labour, afin de rompre les mottes, que le premier labour aura détachées du sol. Il faut semer la vesce, les lentilles, la gesse, les cicerolles & les autres plantes, que les uns appellent *legumina*, les autres (comme certains Gaulois) *legaria*, mots tirés tous deux du mot *legere* (2), parce qu'on ne coupe pas ces plantes, mais qu'on les cueille en les arrachant. Il faut herfer les vieilles vignes pour la seconde fois, & les nouvelles jusqu'à trois fois, s'il y reste encore des mottes qui ne soient pas pulvérisées.

CHAPITRE XXXIII.

DANS le cinquième intervalle, c'est-à-dire, entre la Canicule & l'Equinoxe d'Automne, il faut couper la paille & la mettre en tas, donner les seconds labours, tondre les arbres, & faucher pour la seconde fois les prés arrosés.

(2) Qui signifie *cueillir*.

CHAPITRE XXXIV.

LES Auteurs veulent que l'on commence à semer dès le sixième intervalle, c'est-à-dire, depuis l'Equinoxe d'Automne, & que l'on continue à le faire pendant quatre-vingt-onze jours consécutifs, de façon cependant que l'on ne sème après le Solstice d'Hiver, que lorsqu'on y sera contraint par la nécessité; parce qu'il y a une différence si marquée d'un temps à l'autre, que ce qui est semé avant ce Solstice, leve dès le septième jour; au lieu que ce qui ne l'est qu'après, leve à peine au bout de quarante jours: ils pensent aussi, d'un autre côté, qu'il ne faut pas commencer à semer avant l'Equinoxe, parce que, quand il survient des temps fâcheux, les semences, faites avant ce temps, sont communément exposées à pourrir. La fève se sème bien vers le coucher des Pleïades, au lieu qu'il faut cueillir le raisin & faire la vendange auparavant, c'est-à-dire, entre l'Equinoxe d'Automne & le coucher des Pleïades: après quoi on commencera à tailler la vigne, à la propager & à planter les arbres fruitiers. Il y a cependant des pays où il vaut mieux remettre ces opérations au Printemps; ce sont ceux où la rigueur du froid se fait sentir de bonne-heure.

CHAPITRE XXXV.

VOICI ce qu'on prétend qu'il faut faire dans le septième intervalle, c'est-à-dire, entre le coucher des Pleiades & le Solstice d'Hiver : planter les lys, & le safran qui ont déjà jetté des racines, ainsi que les rosiers. On coupe les racines de ces derniers en petites branches de la longueur de la main, que l'on couvre de terre, pour les transporter ensuite, lorsqu'elles sont devenues marcottes. Il n'y a pas de profit à faire des plans de violettes dans un fond, parce qu'il est nécessaire alors de ramasser de la terre pour leur former des planches, & que les arrosemens & les pluies venant à entraîner cette terre, le champ en devient plus maigre. Depuis le temps où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (1) jusqu'au lever de l'Arcture, on fait bien de tirer des pépinières le serpolet, que l'on a nommé *serpullum*, parce qu'il est dans l'habitude de ramper (2). Il faut creuser de nouveaux fossés, nettoyer les anciens, tailler la vigne & les arbres auxquels elle est mariée. On doit cependant s'abstenir de faire

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Du mot *serpere* qui veut dire *ramper*.

la plupart de ces opérations quinze jours avant, comme quinze jours après le Solstice d'Hiver, quoiqu'il y ait des choses qu'on peut planter même dans cet intervalle, comme les ormes.

CHAPITRE XXXVI.

VOICI ce qu'il faut faire dans le huitième intervalle, c'est-à-dire, entre le Solstice d'Hiver & le temps où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (1). Il faut détourner l'eau qui séjourne dans les terres labourées, si le cas y écheoit; si, au contraire, la terre est sèche, sans être tenace, il faut la sarcler, tailler la vigne & les arbres auxquels elle est mariée : quand on ne pourra pas travailler dans les champs, on fera à la maison tout ce qui sera de nature à pouvoir y être fait pendant les veillées d'hiver. Il faut avoir par écrit les regles que je viens de prescrire, & les mettre en vue dans la Métairie, afin que le Métayer sur-tout n'en ignore point.

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.



C H A P I T R E X X X V I I .

IL faut aussi observer les jours de la Lune, que l'on peut en quelque façon considérer sous deux points de vûe. Car ou la Lune croît depuis qu'elle est nouvelle, jusqu'à ce qu'elle soit pleine, ou elle décroît depuis qu'elle est pleine, jusqu'à ce qu'elle soit nouvelle, c'est-à-dire, jusqu'au jour qui se trouve entre la Lune ancienne & la nouvelle, jour où nous disons en conséquence que la Lune est à sa fin & à son commencement, & que les Grecs appellent à Athènes le jour ancien & nouveau, & ailleurs le trentieme de la Lune. Il y a des choses qu'il vaut mieux faire dans ses terres lorsque la Lune croît, que lorsqu'elle décroît; comme, au contraire, il y en a qu'il vaut mieux faire, lorsqu'elle décroît; comme, par exemple, la moisson des bleds & la coupe des bois taillis. Pour moi, dit AGRASIUS, j'ai là-dessus une méthode, que je tiens de mon pere & que j'observe non-seulement lorsqu'il s'agit de tondre mes brebis, mais même lorsqu'il s'agit de me couper les cheveux, dans la crainte de devenir chauve, si je les coupois lorsque la Lune décroît. Qu'entend-on, dit AGRIVS, par les quatre quartiers de la Lune, & quelle influence peut avoir cette division sur les terres? N'avez-vous jamais entendu

parler à la campagne, dit TRÉMELLIUS, du huitième jour avant la Lune qui croît, ainsi que du huitième jour avant la Lune qui décroît, & n'avez-vous pas oui-dire qu'entre les choses qu'il faut faire quand la Lune croît, il y en a qu'il vaut mieux faire après ce huitième jour qu'avant? comme entre les choses qu'il faut faire lorsqu'elle décroît, il en est qu'il vaut mieux faire, lorsqu'elle donne moins de lumière, que lorsqu'elle en donne davantage? Eh bien, c'est tout ce que je puis vous dire sur ces quatre quartiers de relatif à la culture des champs. Il y a, dit STOLON, une autre division des temps en six membres, qui est également réglée en quelque façon par le cours du Soleil, & par celui de la Lune : car presque tous les fruits ont quatre degrés à parcourir avant de venir à leur perfection, & de remplir par un cinquième degré les futailles ou les boisseaux de la Métairie, dont ils doivent être tirés ensuite par un sixième degré, pour être employés à notre usage. Il faut d'abord qu'ils soient préparés, secondement qu'ils soient semés, troisièmement qu'ils prennent de la nourriture, quatrièmement qu'ils soient cueillis, cinquièmement qu'ils soient ferrés, sixièmement qu'ils soient tirés de l'endroit où ils auront été ferrés, pour servir à notre usage. Il y en a dont la préparation exige des fossés, ou un défoncement du sol, ou des tranchées, comme lorsqu'on veut faire des plans d'arbres mariés avec des vignes, ou des vergers. Il y en a d'autres

pour lesquels il faut se servir de la charrue ou de la bêche, comme les bleds; d'autres pour lesquels il faut retourner plus ou moins la terre avec la hoüe, parce qu'il se trouve des racines, telles que celles du cyprès, qui ne s'étendent pas fort au loin, & d'autres qui s'étendent plus au loin, comme celles du platane, qui s'étendent quelquefois si loin, que Théophraste (1) dit qu'il y avoit à Athènes dans le Licée (2) un platane encore tout jeune, dont les racines n'avoient pas moins de trente-trois *cubiti* de longueur. Il en est qui ne se contentent pas d'une terre labourée à la charrue, & qui demandent qu'elle soit binée avant qu'on les y seme. Quant aux prairies, s'il est quelque préparation à y faire, elle consiste à en interdire l'entrée aux bestiaux, ce que l'on a soin de faire communément dès que le poirier est en fleurs, & à les arroser à temps, si ce sont des prairies faciles à arroser.

(1) Voy. la Note 26 du Chap. I.

(2) Pline, en citant cette merveille 12, 1, dit que cet arbre se voyoit dans l'Académie & non dans le Licée; or le Licée étoit la promenade où les Péripatéticiens, c'est-à-dire, les Sectateurs d'Aristote dispuoient, au lieu que l'Académie étoit l'endroit où se tenoient les autres Sectateurs de Platon. Mais le P. Hardouin, pour concilier Pline avec Varron, observe très bien que sous le nom d'Académie on comprenoit aussi le Licée.

CHAPITRE XXXVIII.

EXAMINONS à présent de quelle maniere il faut s'y prendre pour fumer les parties d'un champ qui en ont besoin , & de quelle espece de fumier il convient de faire principalement usage ; car il y en a de plusieurs especes. Cassius (1) prétend que le meilleur fumier est la fiente des oiseaux, excepté celle des oiseaux de marais, & de tous ceux qui se tiennent dans l'eau : Que celle du pigeon est la plus souveraine, parce qu'elle est la plus chaude & la plus capable de mettre la terre en fermentation ; & qu'il faut l'éparpiller dans les champs comme de la graine , & non pas l'y jeter par tas , comme on jette le fumier des bestiaux. Pour moi , je crois que celle que l'on tire des volieres remplies de grives & de merles doit avoir la palme , parce qu'elle est bonne non - seulement pour les terres , mais encore pour les bœufs & les cochons, qu'elle engraisse lorsqu'ils en mangent. Aussi ceux qui prennent à loyer ces sortes de volieres en donnent-ils un moindre prix, lorsque le Propriétaire se réserve le droit d'en garder la fiente pour ses terres , qu'ils n'en donnent , lorsqu'elle est comprise dans le marché. Le même

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XVII.

Auteur prétend qu'après la fiente de pigeon, ce sont les excréments humains qui tiennent le second rang, que les crottes de chevres, de brebis & d'ânes tiennent le troisième, & que le fumier le moins bon est le crotin de cheval, du moins pour les terres labourées, puisque non-seulement il est bon pour les prés, mais que c'est même le meilleur que l'on puisse y employer, aussi-bien que celui des autres bêtes de somme qui se nourrissent d'orge, parce qu'il engendre beaucoup d'herbes. Il faut que le trou à fumier soit placé près de la Métairie, afin qu'il en coûte le moins de peine possible pour le transporter au-dehors. Si on y enfonce un morceau de bois de robre dans le milieu, on prétend qu'il ne s'y engendrera jamais de serpens.

CHAPITRE XXXIX.

POUR ce qui est du second degré par lequel passent les fruits, je veux dire leur ensemencement, il faut voir quel est le temps convenable à chaque semence : car si l'aspect du Ciel auquel sont exposées les différentes parties d'un champ, est un point essentiel à connoître, le temps où chaque chose prend plus facilement son accroissement ne l'est pas moins. Ne voyons-nous pas en effet qu'il y a des plantes qui fleurissent au Printemps, &

d'autres qui fleurissent en Été ; & que celles qui fleurissent en Automne ne sont pas les mêmes que celles qui fleurissent en Hiver ? qu'il en est que l'on sème, que l'on greffe, & que l'on récolte plutôt ou plus tard que d'autres ; & que si la plus grande partie des plantes aiment mieux être greffées au Printemps que dans l'Automne, il en est cependant quelques-unes à qui l'Hiver convient mieux, tels que les figuiers que l'on greffe à l'approche du Solstice, & les cerisiers que l'on greffe pendant le Solstice même ? Cela posé, comme il y a quatre especes de semences ; une formée par la nature même, sans que l'Art y ait aucune part, & trois que l'Art a découvertes, sçavoir : celles dont les racines sont routes formées, & que l'on ne fait que transplanter d'une terre à une autre, celles qui sont prises sur un arbre, & que l'on dépose dans la terre pour y prendre racine, & celles qui sont également prises sur un arbre, mais que l'on greffe sur un autre : nous allons examiner quels sont les temps & les lieux convenables à chacune en particulier.

CHAPITRE XL.

ENTRE les premières especes de semence, c'est-à-dire, celles qui sont les principes naturels de la génération, il y en a qui sont cachées à nos sens,

& d'autres qu'il est facile d'appercevoir. Celles qui sont cachées à nos sens, sont celles qui sont répandues dans l'air, ainsi que s'explique le Physicien Anaxagoras (1), & que la pluie entraîne par sa chute sur les terres, comme dit Théophraste (2); les autres, quoique visibles, méritent cependant le plus grand examen de la part des Agriculteurs. Il y a en effet de ces principes de génération qui sont si menus, qu'il est difficile de les appercevoir, tels que ceux des Cyprès: car les noix du Cyprès ne sont pas elles-mêmes la semence de cet arbre, ce ne sont que de petites balles qui servent d'enveloppe à la semence, qui est cachée dedans. C'est la nature seule à qui nous sommes redevables de ces premières espèces de semences dont nous parlons, au lieu que ce sont les Cultivateurs qui ont découvert par l'expérience les trois autres espèces. En effet, ces premières espèces sont venues sans le secours d'aucun Cultivateur, & sans avoir jamais été semées; au lieu que les autres, qui doivent leur existence à ces premières, ne sont venues qu'après avoir été semées. Il faut prendre garde que les premières espèces de semence ne soient desséchées à force d'être

(1) Il étoit de Clazomene, & abandonna tout son patrimoine, qui étoit considérable, pour s'adonner à l'étude. Il mourut à Lampsaque, après avoir fait plusieurs voyages, dans la vue d'étendre ses connoissances.

(2) Voy. la Note 26 du Chap. I.

vieillies, qu'elles ne soient mêlées, ou enfin qu'elles ne soient fausses, & qu'elles n'aient en leur faveur qu'une ressemblance apparente avec les véritables. Les effets de la vieillesse sont si puissans sur certaines semences, qu'ils en changent absolument la nature. Car on prétend qu'en semant de vieille graine de chou, il en vient des raves; & qu'au contraire en semant de vieille graine de raves, il en vient des choux. Quant aux semences de la seconde espèce, c'est-à-dire, à celles dont la racine est toute formée, il faut prendre garde de les transplanter trop tôt ou trop tard. Le temps favorable pour cette opération c'est, selon Théophraste, le Printemps, l'Automne & le lever de la Canicule; mais cependant ce temps varie suivant la différence des lieux & des semences même. Ainsi, comme les lieux secs, maigres & argilleux n'ont pas beaucoup d'humidité, c'est le Printemps qu'il faut choisir pour les y transplanter; au lieu que c'est pendant l'Automne qu'il faut les transplanter dans une terre bonne & grasse, parce que le Printemps seroit trop humide pour ces sortes de terres. Il y en a qui prétendent qu'on a environ trente jours pour faire cette opération. Quant à la troisième espèce de semence que l'on prend sur un arbre, & que l'on met en terre pour y prendre racine, il faut prendre garde à ne la tirer de l'arbre que dans un temps convenable, c'est-à-dire, avant qu'il ait commencé à bourgeonner ou à fleurir. Quand on sépare de l'ar-

bre la branche que l'on destine à servir de semence, il vaut mieux la détacher avec soin, que de l'arracher inconfidérément, parce que plus le pied en sera étendu, plus il sera assuré, & par conséquent, plus cette branche trouvera de facilité à prendre racines. Il ne faut pas tarder à mettre en terre les semences que l'on aura ainsi détachées des arbres, de peur que leur sève ne vienne à se dessécher. Si l'on veut en tirer sur un olivier, il faut avoir soin de choisir une jeune branche, & la couper uniformément par les deux bouts : il y en a qui appellent ces branches destinées à servir de semences, *clavolæ* ; d'autres les appellent *taleæ*, & ils leur donnent environ un pied de longueur. Pour la quatrième espèce de semence, que l'on tire d'un arbre pour la greffer sur un autre, il faut faire attention à l'arbre sur lequel on la prendra, à celui sur lequel on l'appliquera, au temps & à la manière dont on fera cette opération ; car le chêne ne reçoit pas une greffe de poirier, quoique le pommier la reçoive : ce sont des attentions que ne manquent jamais d'avoir les personnes, qui ont confiance dans les propos des Aruspices (3), d'autant que ceux-ci donnent pour constant, qu'autant il se trouve sur certains arbres de greffes capables d'attirer le tonnerre, autant de fois il y tombera. Si l'on greffe sur un poirier sauvage,

(3) C'étoient des gens qui se donnoient pour prédire l'avenir, par l'inspection des entrailles des victimes.

un autre poirier, ce dernier fût-il excellent , les fruits qui en résulteront ne seront pas si agréables, qu'ils seroient si on l'eût greffé sur un poirier cultivé. En général, quelque'arbre que l'on greffe, si l'on emprunte la greffe d'un arbre pareil , comme si ce sont deux pommiers, il faut que l'arbre dont on l'emprunte , soit d'une meilleure qualité que celui sur lequel on l'appliquera. Il y a une façon de greffer un arbre sur un autre, que l'on a découverte nouvellement , & qui n'est d'usage que pour les arbres qui sont voisins les uns des autres. On fait passer dans l'arbre quel'on veut greffer, une petite branche de celui dont on veut avoir des fruits; à cet effet on fend une branche de l'arbre que l'on veut greffer, & on y insere la branche de l'arbre voisin par le côté qui peut y atteindre, après l'avoir aiguisée par le bout avec une serpette sur deux faces, de façon que la partie de cette branche, qui doit rester exposée à l'air, joigne exactement du côté de son écorce, l'écorce de la branche dans laquelle elle est insérée. On a soin que le haut de la branche qu'on a insérée, ait sa direction vers le Ciel. L'année suivante, lorsque cette branche a bien pris sur l'arbre greffé, on la sépare de celui dont on l'avoit empruntée pour la propager.



C H A P I T R E X L I.

Pour ce qui concerne le temps auquel il faut greffer, la première observation à faire, c'est qu'au lieu que l'on greffoit autrefois toutes les plantes au Printemps, il en est que l'on greffe aujourd'hui pendant le Solstice même d'Été, comme les figuiers, parce que leur bois n'étant pas compact, il leur faut de la chaleur : aussi ne peut-on pas venir à bout d'avoir des plans de figuiers dans les lieux froids. L'eau est mortelle aux greffes nouvellement faites, parce que, comme elles sont encore fort tendres, la moindre humidité les pourriroit facilement, c'est pourquoi on estime en général que le meilleur temps pour greffer est celui de la Canicule. Cependant, quand il s'agit de plantes qui sont naturellement sèches, on a la précaution d'attacher au-dessus de la greffe un vase, dont on fait distiller de l'eau goutte à goutte, afin qu'elle ne se dessèche point avant d'être bien incorporée à l'arbre. Il faut conserver l'écorce des greffes dans son entier, & prendre garde en les éguissant de n'en pas mettre la moëlle à découvert. Il faut aussi les enduire d'argille & les maintenir en place, en les ferrant avec quelques morceaux d'écorce, de peur que les pluies ou la trop grande chaleur ne les endommagent à l'extérieur.

C'est pour parer aux accidens de l'humidité, que l'on fait une incision à la vigne trois jours avant de la greffer, afin que la trop grande humidité, dont elle est toujours remplie, puisse être desséchée avant que l'on en vienne à la greffer, où si l'on ne prend pas cette précaution, on fait au moins une incision un peu au-dessous de l'endroit greffé, par laquelle toute l'humidité qui y surviendra puisse s'écouler. On greffe au contraire sur le champ & sans apprêt les figuiers, les grenadiers, & tous les arbres d'une nature plus sèche. Pour ce qui est des autres semences, qui se font de même que la greffe par transplantation, il faut avoir l'attention que celles que l'on transplante en tiges toutes formées, comme les figuiers, soient garnies de boutons. Des quatre espèces de semences que nous avons distinguées (1), celles qui se font par rejettons sont souvent préférables, à l'égard de certaines plantes, à leur semence naturelle, parce que celle-ci seroit trop lente à venir : c'est ce qu'on observe pour les plans de figuiers. En effet, la semence naturelle du figuier est cette petite graine, que l'on voit dans la figue même, telle que nous la mangeons, or cette graine pourroit à peine, vû sa petitesse, engendrer de petites tiges : car toutes les semences qui sont menues & sèches, sont lentes à croître, au lieu que celles qui sont moins sèches & plus volumineuses, sont

(1) Voy. le Chap. XXXIX.

dès-lors plus précoces, de même que dans les animaux les femelles le sont plus que les mâles : car c'est à proportion la même chose pour les arbrisseaux. Aussi le figuier, le grenadier & la vigne, dont la mollesse tient, pour ainsi dire, du sexe féminin, ont-ils plus de tendance à croître promptement, que le palmier, le Cyprès & l'olivier, parce que les semences humides viennent plus aisément que celles qui sont trop sèches. Il vaut donc mieux former une pépinière de figuiers avec des rejettons pris sur le figuier même, qu'avec des graines de figues, à moins que l'on ne puisse pas faire autrement ; car on est bien forcé d'avoir recours à la graine elle-même, lorsque l'on veut envoyer des semences au-delà de la mer, ou en faire venir de par-delà, auquel cas on enfle sur de petites cordes des figues mûres, telles que nous les mangeons, & lorsqu'elles sont sèches, on les roule en paquets, & on les envoie ainsi où l'on veut, afin que ceux qui les recevront en mettent la graine en terre dans une pépinière, & puissent en avoir de la race : c'est ainsi qu'on a transporté en Italie les figues de Chio, de Chalcis, de Lydie, d'Afrique (2) & de tous les autres pays d'au-delà de la mer. Par la même raison, comme la semence de l'olivier est un noyau qui ne produiroit pas si promptement une tige, qu'une de

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VIII. de l'Economie rurale de Caton.

ses branches coupée par les deux bouts, nous avons préféré de planter dans nos pépinières de ces fortes de branches, dont j'ai déjà parlé (3).

CHAPITRE XLII.

POUR ce qui est de la luzerne, il faut observer entr'autres choses de ne la pas semer dans une terre trop sèche ni trop boueuse. Une terre médiocrement humide lui convient mieux, & les Auteurs prétendent qu'il suffit d'un *modius* & demi de luzerne, pour un *Jugerum* d'une terre de cette nature. On la sème en jettant la graine sur terre, comme on fait à l'égard du fourage & du bled.

CHAPITRE XLIII.

ON sème la graine de cytises comme celle de chou, dans une terre bien labourée. Lorsqu'ensuite les cytises sont venus, on les transplante, en observant de les mettre à un pied & demi de distance les uns des autres; où même on prend sur un cytise fort de petites branches, que l'on plante en les espaçant de même.

(3) Voy. le Chap. précédent.

CHAPITRE XLIV.

POUR ensemençer un *Jugerum*, on emploie communément quatre *Modii* de fèves, cinq de bled, six d'orge & dix de froment; il en faudra cependant un peu plus dans certains lieux, ou un peu moins, selon la qualité du terrain; plus, s'il est gras, moins, s'il est maigre : c'est pourquoi on fera attention, à cet égard, à l'usage du pays où l'on se trouvera, afin de se régler, pour la quantité de chacune de ces semences, sur la nature du pays, & sur celle du terrain, d'autant que la même quantité de semence rapporte dans certains endroits dix, & dans d'autres quinze pour un, comme dans l'Hetruria, & dans quelques endroits de l'Italie. On prétend même qu'un *modius* de grain rend tout communément au centuple dans le canton de Sibaris, ainsi qu'en Syrie, près de Gadara, & en Afrique dans le Byzacium. Il y a aussi bien de la différence, quant à l'ensemencement, entre une terre qui n'a pas encore été cultivée, ou celle qui aura été ensemençée toutes les années, & que l'on appelle *restibilis*, ou enfin celle qui se repose de temps à autre, que l'on appelle *vervaētum*. AGRIVS l'interrompant, lui dit : On prétend que dans le canton d'Olinthe, les terres sont ensemençées toutes les années, mais qu'elles

ne rapportent abondamment que de trois années l'une. A quoi il répartit : Il est certain qu'il faut toujours laisser reposer un champ de deux années l'une, ou du moins ne le charger chaque seconde année, que de semences légères, c'est-à-dire, de celles qui épuisent le moins la terre. Parlez-nous donc à présent, reprit AGRIVUS, du troisième degré par où passent les fruits, c'est-à-dire, de la manière dont ils se nourrissent, & de ce qui leur sert d'aliment. Lorsque les semences sont nées, continua-t-il, elles prennent leur croissance dans le fond, ensuite, lorsqu'elles sont devenues adultes, elles conçoivent, & enfin, après avoir conçu & porté le temps nécessaire, elles enfantent des fruits ou des épis, ou toute autre chose, de façon que chaque semence en reproduit toujours d'autres semblables à celle qui lui a donné naissance. C'est pourquoi, si l'on arrache la fleur d'un poirier, ou de tel autre arbre que ce soit, ou que l'on cueille son fruit avant qu'il soit mûr, il n'y reviendra rien la même année à l'endroit que l'on aura ainsi dépouillé, parce qu'un même arbre ne peut pas avoir deux portées à la fois ; car de même que les femmes ont des termes fixes pour accoucher, les arbres & les fruits de la terre ont aussi des temps marqués pour rendre leurs productions.



C H A P I T R E X L V.

D'ORDINAIRE l'orge commence à lever sept jours après qu'il a été semé; le bled ne leve pas beaucoup plus tard : pour les légumes, ils levent presque tous au bout de quatre ou cinq jours, si ce n'est la fève qui leve un peu plus tard. Il en est à peu près de même du millet, de la sésame & des autres graines, à moins que quelque obstacle, occasionné par le pays même ou par le temps, ne les retarde. Lorsqu'un terrain est trop froid, il faut couvrir de feuille ou de paille pendant le Solstice d'Hiver, les plantes des pépinières, qui seront d'une nature délicate; & quand le froid aura été suivi de pluie, il faudra prendre garde que l'eau ne séjourne nulle part, parce que la gelée est un poison tant pour les racines qui sont sous terre, que pour les tiges qui en sont sorties, quoique les unes & les autres ne grossissent pas également dans les mêmes saisons; car les racines profitent plus sous terre pendant l'Automne ou pendant l'Hiver, que ce qui est sorti de terre, parce que la chaleur de la terre, dont elles sont couvertes, contribue à les dilater; au lieu que plus l'air est froid, plus ce qui est hors de la terre se resserre : c'est ce que l'on peut appercevoir dans les plantes sauvages, auxquelles le cultivateur n'a

point donné ses soins : car leurs racines croissent long-temps avant ce qu'elles ont coutume de produire, & elles ne s'étendent jamais plus loin, que lorsque le Soleil vient à les échauffer. Il y a deux raisons de ces effets : la première, c'est qu'il est des racines dont la nature est de s'étendre plus loin, que les autres; la seconde, c'est qu'il est des terrains qui leur livrent plus facilement le passage, que d'autres.

CHAPITRE XLVI.

CE sont des raisons approchantes qui donnent lieu à des effets surprenants dans la nature ; par exemple, on est à même de connoître par l'inspection de certaines feuilles, telles que celles de l'olivier, du peuplier blanc & du faule, dans quel temps de l'année on est, pour peu que l'on fasse attention au côté vers lequel elles sont tournées; car on est sûr que le Solstice d'Été est passé, lorsqu'elles se sont retournées. Ce qu'on remarque encore dans les fleurs que l'on appelle tourne-fols, n'est pas moins surprenant, c'est que le matin elles se tournent du côté du Soleil Levant, & qu'elles le suivent dans sa course jusqu'à son coucher, sans cesser jamais d'être tournées de son côté (1).

(1) Cette observation, quoique confirmée par Pline en

C H A P I T R E X L V I I.

COMME les rejettons plantés dans les pépinières, tels que ceux d'olivier & de figuier, ont l'extrémité supérieure naturellement très-tendre, il la faut couvrir de deux planches attachées de gauche & de droite, & arracher toutes les herbes qui se trouveront à leurs pieds, pendant qu'elles sont encore jeunes; car si on leur donne le temps de se fortifier, elles résisteront ensuite, & se rompront plutôt que de céder à l'effort de quiconque voudra les arracher. Pour les herbes au contraire, qui viennent dans les prés, & qui donnent l'espérance d'une fenaïson abondante, non-seulement il ne faut pas les arracher tant qu'elles prennent de la nourriture, mais il faut même se garder de les fouler aux pieds; on doit, par conséquent, éloigner pour lors des prés les troupeaux, ainsi que tous les bestiaux & les hommes eux-mêmes : car

différens endroits de son Histoire naturelle, ainsi que par plusieurs autres Auteurs anciens, est cependant démentie par les observations modernes. Cela provient-il de la différence des climats, où l'*Heliotropium* de ces Auteurs seroit-il une fleur différente de notre tournesol ? Nous avons déjà observé ailleurs combien nous avons peu de connoissances certaines sur les plantes des anciens comparées aux nôtres, & combien il seroit utile de les étendre sur cet objet,

le pied de l'homme est la ruine des herbes qu'il foule, comme il est le fondement des nouveaux chemins qu'il trace.

CHAPITRE XLVIII.

QUANT aux grains qui sont dans la classe des bleds, ils portent tous, sur la sommité de leur tige, un épi : lorsque cet épi n'est point tronqué, comme dans l'orge & le froment, il est composé de trois parties qui se joignent, sçavoir, le grain, la balle & la barbe, sans compter le foureau qu'il avoit dans le principe, & lorsqu'il ne faisoit que commencer à se former. On appelle grain, le corps solide enveloppé de la balle; on appelle balle, la petite peau dans laquelle le grain est enfermé, & la barbe est ce qui sort de cette peau, & qui se prolonge en forme d'éguille fine; de façon que la balle est comme l'étui du grain, & la barbe comme ses cornes. Presque tout le monde connoît la barbe & le grain, mais peu de gens connoissent la balle qui l'enferme; car il est certain que personne n'en a fait mention, si ce n'est Ennius (1) dans les Livres d'Euhemerus (2) qu'il a traduits : le nom de *gluma*, sous lequel elle

(1) Voy. la Note 6 du Chap. I.

(2) Il étoit de Messana en Sicile, & avoit composé l'histoire des Dieux, d'après les inscriptions qu'il avoit ramassées

est

est connue, paroît lui venir du mot *glubere* (3), parce qu'on a soin de dépouiller le grain de cette petite peau; on donne, par la même raison, ce nom à la petite peau de la figue que nous mangeons. La barbe s'appelle *arista* du mot *arere* (4), parce que c'est la partie de l'épi qui se sèche la première. Le grain s'appelle *granum* du mot *gerere* (5), parce qu'on ne sème le bled qu'afin que les épis, qui en proviendront, portent du grain, & non pas afin qu'ils portent uniquement des balles ou de la barbe : de même qu'on ne plante pas la vigne, afin qu'elle porte uniquement des pampres, mais afin qu'elle porte des grappes. L'épi que les payfans appellent encore *specā* de l'ancien mot qu'ils ont conservé, semble être nommé *spica* du mot *spes* (6), parce qu'on ne sème le grain que dans l'espérance qu'il produira des épis. On dit de l'épi qu'il est écorné, lorsqu'il n'a point de barbe, parce que la barbe est aux épis, ce que sont les cornes aux bœufs. On donne le nom de *vagina* (7) à l'herbe qui renferme les épis, dans le temps où ils ne font que commencer à se former, & lorsqu'ils ne sont

sés dans les plus anciens Temples. C'est cette histoire qu'Ennius avoit traduite.

(3) Qui veut dire, *dépouiller*.

(4) Qui veut dire, *sécher*.

(5) Qui veut dire, *porter*.

(6) Qui veut dire, *espérance*.

(7) Qui veut dire, *fourreau*.

pas entièrement développés, comme on appelle *vagina* l'étui qui renferme une épée. Le corps étranger qui se trouve à l'extrémité supérieure de l'épi, lorsqu'il est mûr, & que l'on distingue du grain, parce qu'il est plus petit que lui, s'appelle *frit* (8). Celui qui se trouve au contraire au-dessous de l'épi, attenant le bout du tuyau qui le soutient, & que l'on distingue également du grain par sa petitesse, s'appelle *urruncum* (8).

(8) Il faut convenir que ces deux mots *frit* & *urruncum* sont absolument inconnus dans la Latinité : le premier n'a pas même une terminaison Latine, ainsi c'est en vain qu'on a voulu le faire dériver du mot *frio*, pour signifier que ce petit grain, étant sans substance, est par cela même très-friable, car quand cela seroit, ce qui n'est cependant pas, puisqu'il est très-dur, pourquoi le grain inférieur, également sans substance, auroit-il un nom différent, puisqu'il ne seroit pas moins friable que le supérieur ? On a aussi voulu chercher à ces mots une étymologie Grecque, sous le prétexte qu'ils doivent être empruntés d'une Langue étrangère, parce qu'autrement Varron eût donné leur étymologie, comme il a fait pour les mots *gluma*, *arista*, *granum*, *spica*, si cette étymologie se fût trouvée dans la Langue Latine. Le prétexte est peut-être raisonnable, mais les étymologies qu'on leur a en conséquence trouvées dans le Grec, sont si ridicules, qu'il n'est pas possible qu'un homme sensé en fasse aucun cas. Ainsi il faut se déterminer à croire ou que ces mots sont racines, ou qu'ils sont fautifs. Mais en les supposant fautifs, ce qui est le plus vraisemblable, comment les rétablir dans leur intégrité, puisque l'on ne trouve dans aucun autre Auteurs, nulle mention de ces vices du grain, auxquels ces mots s'appliquent ?

C H A P I T R E X L I X.

COMME il avoit cessé de parler, & qu'on ne lui fit aucune question sur la nutrition des plantes, il s'imagina dès-lors qu'on ne vouloit pas en sçavoir davantage sur cet article, & annonça qu'il alloit parler de la récolte des fruits mûrs. En effet il continua en ces termes : Pour commencer par les prairies basses, lorsque l'herbe a cessé de croître, & que la chaleur a commencé à la sécher, il faut la faucher & la remuer avec des fourches, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement séchée, pour la mettre sitôt après en bottes, que l'on portera dans la Métairie; ensuite il faut faire passer le râteau sur les prairies, pour en enlever toute l'herbe qui sera restée sur terre, & l'ajouter au foin qui aura été fauché, afin d'en augmenter le tas. Quand cela sera fait, il faudra faire ce que l'on appelle *scilire*, c'est-à-dire, faucher l'herbe que les faucheurs auront oubliée, & qui forme de petites touffes sur la surface de la prairie, c'est de cette seconde coupe (1) que j'imagine que le mot de *scilire* est dérivé.

(1) Du mot *sectio* qui veut dire *coupe*.

CHAPITRE L.

ON prétend que le mot de moisson ne s'applique dans le sens propre , qu'aux choses que l'on mesure , & sur-tout au bled , & que ce mot est dérivé de celui de *metiri* (1). Il y a trois façons de moissonner le bled ; l'une qui est usitée dans l'Umbria , & que voici : après avoir fauché la paille à rez-terre , on la laisse par poignées sur le lieu même , à mesure qu'on l'a coupée ; ensuite , lorsqu'il s'en trouve une grande quantité de poignées à terre , on revient sur ses pas , & on coupe de nouveau chaque poignée , entre l'épi & la paille ; on met les épis dans un panier pour les faire porter dans l'aire , & on laisse la paille sur terre , pour l'enlever ensuite & la mettre en tas. Il y a une autre façon de moissonner , qui est d'usage dans le Picenum. On a une pelle de bois recourbée , à l'extrémité de laquelle est attachée une petite scie de fer , avec laquelle on saisit une liasse d'épis , que l'on coupe , en laissant sur pied la paille , pour être sciée elle-même par la suite. Voici la troisième façon de moissonner , telle qu'elle est usitée aux environs de Rome & dans

(1) *Metiri* qui signifie *mesurer* , fait au Participe *mensum* , d'où Varron fait apparemment dériver le mot *messis* , qui veut dire *moisson*.

la plupart des autres pays : on coupe la paille par le milieu , en la tenant de la main gauche par le bout ; & c'est même de cet usage de la couper par le milieu , que je crois que vient le mot de *messis* (2) ; ensuite on coupe la paille d'au-dessous de la main , que l'on avoit laissée sur pied , au lieu qu'on met celle qui tient à l'épi dans des paniers , pour être portée dans l'aire , où on la sépare de l'épi , afin de la ferrer dans un lieu découvert : c'est peut-être delà qu'elle a tiré son nom de *palea* (3). Il y en a qui prétendent qu'elle s'appelle *stramentum* du mot *stare* (4) , comme qui diroit , ce qui reste sur terre ; d'autres veulent que le mot de *stramentum* vienne de celui de *stratus* (5) , parce qu'on l'étend pour servir de litière aux troupeaux. On doit faire la moisson dès que le bled est mûr. On prétend que lorsqu'un champ n'est point difficile à moissonner , il suffit presque d'une journée de travail pour en expédier un *Jugerum*. Il faut mettre dans des paniers les épis que l'on aura moissonnés , quand il s'agit de les porter dans l'aire.

(2) Il fait venir *messis* de *medium* qui signifie *milieu* : que d'absurdités à force de courir après les étymologies ! Mais tel est le goût de notre Auteur.

• (3) Du mot *palam* , qui signifie à *découvert*.

(4) Qui signifie , *rester*.

(5) Qui veut dire , *étendu*.

CHAPITRE LI.

L'AIRE doit être placée en plein champ, dans le lieu le plus élevé, afin d'être plus exposée au vent. Il faut qu'elle soit d'une grandeur proportionnée à l'étendue des terres labourables, plutôt ronde que d'une autre forme, & un peu plus élevée par le milieu que par les extrémités, afin que, s'il vient à pleuvoir, l'eau n'y séjourne pas, & qu'elle puisse s'écouler au-dehors par le plus court chemin, (car le plus court chemin dans une forme ronde, est constamment du milieu aux extrémités) qu'elle soit entièrement formée de quelque terre forte, bien battue, & d'argille préférablement à toute autre terre, si on est à même d'en avoir, pour éviter que la chaleur, venant à la dessécher, n'y forme des crevasses, dans lesquelles le grain se terreroit, & qui donneroient passage à l'eau, ainsi qu'aux souris & aux fourmis. C'est pour cela qu'on est dans l'usage d'y répandre de la lie d'huile, qui empêche les herbes d'y croître, & qui est un poison pour les fourmis & pour les taupes. Il y en a qui, pour donner plus de solidité à leur aire, la font revêtir de pierre, ou même qui la carrelent avec soin: il y en a même qui portent l'attention plus loin, tels que les Bagienni, qui y font une couverture, à cause des

orages qui s'élevent souvent chez eux dans le temps de la moisson. Lorsque l'aire est à découvert, & que le pays est chaud, il faut pratiquer dans son voisinage des retraites, où les ouvriers puissent se mettre à l'ombre pendant la chaleur du midi.

CHAPITRE LII.

IL faut mettre à part dans l'aire les épis qu'aura donnés la plus belle & la meilleure piece de terre, pour en tirer le meilleur grain : c'est dans l'aire qu'il faut séparer le grain des épis. Il y en a qui se servent pour cela de bêtes de somme attelées à un traîneau : ce traîneau est composé d'une planche armée en-dessous de pierres ou de fer, sur laquelle se met un conducteur, ou que l'on charge d'un poids considérable, pour la faire ainsi traîner par des bêtes de somme sur les épis, afin d'en séparer le grain : il est aussi composé quelquefois de solivaux garnis de dents & de roulettes par-dessous ; c'est ce qu'on appelle un petit chariot à la Carthaginoise : on a soin que quelqu'un soit assis dessus pour conduire les bêtes de somme qui le tirent ; c'est ainsi que l'on s'y prend dans l'Espagne Citérieure, & dans d'autres endroits. Il y en a d'autres qui font aller & venir, à travers les épis, des troupeaux de bêtes de somme, qu'ils

tourmentent avec des perches , jusqu'à ce qu'ils aient entièrement séparé le grain des épis avec la corne de leurs pieds. Lorsque les épis ont été bien battus, il faut secouer le grain au-dessus de la terre avec des vans, ou des pelles à vanter, dans un temps où le vent ne soit pas violent; moyennant cela les parties les plus légères, que l'on appelle *acus*, sont chassées hors de l'aire, & le bled, qui est plus pesant, s'en trouve dégagé, & dès-lors en état de remplir par la suite les mesures, sans aucun mélange.

CHAPITRE LIII.

LA moisson faite, il faut glaner ou arracher le chaume pour le porter à la maison, ou s'il n'est gueres resté d'épis sur le champ, & que les journées des ouvriers soient à haut prix, il faut y mener paître les bestiaux : car la plus grande attention que l'on doive avoir, c'est que les frais n'excèdent pas le profit en cette occasion.

CHAPITRE LIV.

LORSQUE le raisin fera mûr dans les vignobles, il faudra y faire la vendange, non pas indifférem-

ment , mais en examinant par quelle espece de raisin , & par quelle partie du vignoble il faudra la commencer ; car , comme le raisin précoce ainsi que le mélangé , que l'on appelle raisin noir , mûrissent long-temps avant les autres , il faut les cueillir les premiers : les parties tant des vignes mariées aux arbres , que des autres , qui seront le plus exposées au Soleil , sont aussi celles qu'il faudra vendanger les premières. On a bien soin , pendant la vendange , non - seulement de cueillir le raisin que l'on destine à sa boisson , mais encore de choisir celui que l'on destine à être mangé : c'est pour-quoi on porte le premier dans l'endroit où il doit être pressuré , pour en remplir ensuite les futailles , & on met l'autre dans des paniers à part , soit pour en remplir des pots , que l'on met en réserve dans des futailles pleines de marc , soit pour le conserver dans des amphores enduites de poix , que l'on descend au fond d'un réservoir d'eau , soit enfin pour le faire sécher dans l'aire , & le monter ensuite dans la serre à provisions. Quand le raisin aura été foulé , il faudra mettre les rafles des grappes , ainsi que la peau des grains , sous le pressoir , afin d'en exprimer le reste du vin doux , pour le joindre à celui qui aura déjà coulé dans la fosse , lorsqu'on l'aura foulé. Lorsque le ras du marc ne rend plus rien sous le pressoir , il y en a qui le coupent à l'entour , & qui le remettent encore une seconde fois sous le pressoir , & ils donnent le nom

de *circumcistum* (1) au vin qui en provient, & le gardent à part, parce qu'il sent le fer : après que les peaux des grains ont été pressurées pour la dernière fois, on les jette dans des futailles, & on verse de l'eau par-dessus, pour faire une boisson que l'on appelle *lora* (2), parce que ces peaux sont lavées avec cette eau; on donne cette boisson aux ouvriers pendant l'Hiver en guise de vin.

CHAPITRE LV.

VENONS aux plans d'oliviers : Quand on peut atteindre l'olive soit en se tenant debout, soit avec le secours d'une échelle, il vaut mieux la cueillir à la main que de la gauler, parce que, quand elle a été battue, elle devient maigre, & ne rend pas tant d'huile. Dans le cas où on la cueillera à la main, elle sera bien meilleure si l'on n'y porte que la main nue, que si l'on fait usage de doigtiers; car non-seulement les doigtiers font perdre au fruit une partie de son huile, par leur dureté & parce qu'ils le serrent trop,

(1) C'est-à-dire, coupé à l'entour. Nous l'appellons *Vin de taille*.

(2) Du mot *lora* qui veut dire *lavés*. C'est ce que nous appelons *de la piquette*.

mais encore ils écorchent les branches de l'arbre, & les laissent à découvert & exposées par conséquent à la gelée. Quand on ne pourra pas atteindre aux olives avec la main, il faudra se servir de roseaux plutôt que de perches pour les abattre, parce que plus la plaie est considérable, moins elle peut se passer du Médecin. On prendra garde, en les abattant, de les gauler à rebours, car il arrive souvent que l'olive, pour avoir été gaulée en ce sens, entraîne avec elle des rejettons, qui se cassent sur les branches des arbres, ce qui occasionne leur stérilité l'année suivante : & ce n'est pas une des moindres raisons, pour lesquelles on prétend que les plans d'oliviers ne portent de fruits que de deux années l'une, ou du moins qu'ils n'en portent pas en aussi grande quantité la seconde année, que la première. L'olive se rend à la Métairie par deux chemins, de même que le raisin : par l'un, elle y va pour être mangée en nature, par l'autre, pour être changée en une liqueur, qui doit servir à oindre le corps, non-seulement à l'intérieur, mais encore à l'extérieur, puisque le Propriétaire ne peut pas s'en passer dans les bains, ni dans les lieux où il fait ses exercices (1). Celle dont on doit faire de l'huile,

(1) Les Anciens faisoient un très-grand cas de l'huile, eu égard à cette dernière destination. Epaminondas, l'homme le plus prudent & le plus brave de toute la Grèce, étant Magistrat, prit un jour feu en voyant, par des comptes

fera mise en tas jour par jour sur des planchers, afin qu'elle ait le temps de s'y amollir un peu, après quoi l'on fera porter chaque tas l'un après l'autre au pressoir & au trapete (2), où les olives seront concassées sous des meules, dont la pierre doit être très-dure & piquée. Si, lorsque l'olive est cueillie, on la laisse trop long-temps en tas, elle s'amollit en s'échauffant, & l'huile devient rance : c'est pourquoi, lorsqu'on ne pourra pas faire l'huile de bonne-heure, il faudra éventer les tas d'olives, en les transportant peu à peu d'une place à une autre. L'olive rend deux especes de liqueurs, dont chacune a son utilité : l'huile, que tout le monde connoît, & la lie d'huile, dont bien des personnes ignorent l'utilité; c'est ce qui fait qu'on la voit couler si souvent des pressoirs à huile dans les champs, où non-seulement elle noircit la terre, mais elle la rend même stérile par sa trop grande abondance : au lieu que, si cette liqueur étoit employée modérément, on en tireroit de grands

qu'on lui rendoit, que la consommation de l'huile étoit excessive. Et comme ses Collegues étoient surpris de sa colère, qui leur paroissoit déplacée, il en rendit raison, en déclarant qu'il ne se conduisoit point ainsi par lésine, mais parce qu'il étoit convaincu qu'il y a beaucoup plus d'avantage à employer l'huile à fortifier le corps, qu'à l'employer comme nourriture.

(2) Voy. les Chap. XVIII, XIX, XX, XXI & XXII de l'Economie rurale de Caton, où se trouve l'explication de ces machines.

avantages relativement à beaucoup d'objets , & sur-tout relativement à l'Agriculture , puisqu'on en répand ordinairement autour des racines des arbres , & qu'on en arrose les champs par-tout où il croît des herbes, qui peuvent leur être nuisibles.

CHAPITRE LVI.

IL y a long-temps, dit AGRIUS à STOLON, que j'attens tranquillement dans la Métairie, les clefs à la main, que vous y fassiez entrer les fruits. Eh ! bien, dit STOLON, me voilà arrivé à la porte, ouvrez-là donc. D'abord il vaut mieux mettre le foin à l'abri dans la Métairie, que de l'exposer en tas à l'air, parce qu'il en fera d'autant plus agréable aux bestiaux. Présentez-leur en effet de l'un & de l'autre, & vous en jugerez ainsi par la préférence qu'ils donneront au premier.

CHAPITRE LVII.

POUR le bled , il faut le ferrer dans des greniers élevés, qui soient battus par le vent, tant du côté de l'Orient, que de celui du Septentrion, & garantis de tout air humide, qui pourroit y

pénétrer des lieux circonvoisins. Il faut en crépir les murailles & le sol avec un enduit composé de marbre pilé, sinon, avec de l'argille mêlée de paille de froment & de lie d'huile; cet enduit empêchera les rats ou les vers de s'y mettre, & augmentera la solidité & la fermeté du grain: il y en a qui versent sur le grain même de la lie d'huile, à la quantité d'un *quadrantal* sur environ mille *modii* de bled: d'autres répandent ou égru-gent dessus différentes matieres, comme de l'argille de Chalcis, de la craie de Carie ou de l'absynthe, & autres choses de cette nature. Il y en a qui n'ont pas d'autres greniers que des cavernes sous terre, qu'ils appellent *συσγές*, comme en Cap-padoce & en Thrace. D'autres ont des puits, comme dans l'Espagne Citérieure, & dans les environs de Carthage & d'Osca. Ils en couvrent le sol de paille, & ont soin d'empêcher que l'humidité ni l'air n'y pénètrent, si ce n'est dans les occasions où ils sont obligés d'en tirer le bled pour s'en servir, parce que, tant que l'air n'y pénètre pas, le charrenson ne s'y met point. Le bled ferré de cette façon se conserve jusqu'à des cinquante ans, & le millet cent ans & plus. Il y en a qui suspendent leurs greniers en l'air dans le champ même, comme les habitans de l'Espagne Citérieure & de certains cantons de l'Apulia, dans la vue qu'ils soient rafraîchis non-seulement sur les côtés par le vent qui vient des fenêtres, mais encore en-dessous par celui que la terre réfléchit.

CHAPITRE LVIII.

LES fèves & les autres légumes se conservent très-long-temps sans se gâter, si on les couvre de cendre dans des vaisseaux à huile. Caton dit (1) qu'on peut conserver très-commodément dans des pots de terre du petit & du gros raisin Amminéen, ainsi que de l'Apicius, comme aussi dans du vin cuir jusqu'à diminution des deux tiers, & dans du vin doux; & que les meilleurs raisins à garder suspendus, sont le Maroquin & l'Amminéen, que l'on nomme aussi Scantien (2).

CHAPITRE LIX.

QUANT aux fruits, on est dans l'opinion que les poires-coins de garde, les coins Scantiens, les coins Quiriniens, les pommes rondes (1), & celles

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VII & les Notes y jointes.

(2) Il y a dans le texte l'*Amminéen* & le *Scantien*, mais Caton, Chap. VII, ne parle point du raisin Scantien, & Pline 14, 4, dit expressément que Varron donne le nom de Scantien à celui que Caton appelle Amminéen, ainsi cela nous décide à lire *feu Scantianas* au lieu de & *Scantianas*.

(1) On croit que ce sont des pommes de Rambure.

que l'on appelloit autrefois *mustea* (2), & qu'on appelle aujourd'hui *melimela* (3), que tous ces fruits, dis-je, se conservent très-bien étendus sur de la paille dans un endroit sec & frais. C'est pour cela que ceux qui font faire des serres, ont soin de les munir de fenêtres ouvertes au vent du Nord, à l'effet que ce vent y ait un libre accès, sans cependant négliger d'y mettre des volets, de peur que la continuité de ce vent ne dessèche ces fruits & ne les flétrisse. Ils en font aussi les voutes de marbre pilé, ainsi que les murailles & le pavé, pour leur donner plus de fraîcheur; & de fait, ces précautions les rendent si fraîches, qu'il y a quelques personnes qui font dans l'usage d'y faire dresser des lits, pour y prendre leur repas, ce qu'on auroit bien tort de blâmer. En effet n'est-il pas raisonnable que ceux à qui le luxe procure la facilité de se donner dans des cabinets de peinture, un spectacle qui n'est dû qu'à l'Art, jouissent du magnifique spectacle, que la nature même leur offre dans un arrangement de fruits élégant? & cette conduite n'est-elle pas plus sage que celle qu'ont tenue certains particuliers, lorsqu'ils ont porté à la campagne des fruits qu'ils avoient achetés à Rome, pour en garnir une serre à l'occasion d'un festin. On pense que les pommes se conservent assez commodément dans des serres :

(2) C'est-à-dire, qui ont la douceur du mour.

(3) C'est-à-dire, qui ont la douceur du miel.

d'autres croient qu'elles se conservent mieux sur des tablettes, telles que celles que l'on pratique avec du marbre pilé, d'autres enfin sur de la paille, ou même sur de la laine; on conserve les grenades en les mettant avec la branche même dans une futaille pleine de sable, & les coins en les suspendant; au lieu que les poires Aniciennes, & celles qui sont mûres au temps des semailles se conservent mieux confites dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Pour les cormes, ainsi que les poires, lorsqu'elles sont coupées par morceaux & desséchées au soleil, elles se conservent aisément en tel endroit qu'on les mette, pourvu qu'elles soient au sec, les cormes s'y conserveroient même, quand on les y laisseroit dans leur état naturel. On conserve les raves coupées par morceaux dans de la moutarde, & les noix dans du sable, de même que les grenades cueillies à leur point de maturité, ainsi que je l'ai déjà dit; si même, lorsqu'elles ne sont pas mûres & qu'elles tiennent encore à la branche, on met cette branche dans un pot qui n'ait pas de fond, que l'on enfonce ce pot en terre, & que l'on entoure la branche de terre (4), de peur que l'air extérieur ne la dessèche, non-seulement on les en retirera saines & sauvées, mais même elles seront plus grosses, qu'elles ne l'auroient jamais été sur l'arbre.

(4) Pline, en citant ce passage de Varron, 15, 16, lui fait dire qu'il faut enduire la branche *de poix*, ce qu'on ne voit point ici.

CHAPITRE LX.

QUANT à la garde des olives, Caton écrit à ce sujet (1), qu'on peut très-bien conserver les *Orchites* (2), & les *Pauseæ* (3) sèches (4), ou dans de la saumure, si elles sont fraîches, ou dans de l'huile de lentisque, si elles sont meurtries. Il ajoute que si on roule dans le sel des *Orchites* noires, & qu'on les laisse s'en impropner pendant cinq jours, & qu'ensuite, après avoir secoué le sel, on les expose au soleil pendant deux jours, elles se conserveront dans toute leur bonté : il dit aussi qu'on peut les confire, tout uniment & sans sel, dans du vin cuit jusqu'à diminution de moitié.

CHAPITRE LXI.

C'EST avec raison que les Agriculteurs expérimentés conservent la lie de l'huile dans des futail-

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VII, & les Notes y jointes.

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(3) Voy. la Note 3 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(4) Ni Caton dans le Chap. VII, d'où ceci est tiré, ni Pline 15, 6, en citant cet endroit de Caton, n'exigent qu'elles soient sèches.

les, avec autant de foin que l'huile même & le vin. La maniere de l'apprêter pour cela, consiste à la faire bouillir, au sortir du pressoir, jusqu'à moitié de déchet, & à la verser ensuite dans des vaisseaux quand elle est refroidie. Il y a encore d'autres façons de l'apprêter, comme celle par laquelle on y ajoute du vin doux.

CHAPITRE LXII.

COMME personne ne serre les fruits que dans la vue de les tirer par la suite, il nous reste quelques observations à faire sur ce sixieme degré par lequel ils passent. On tire les fruits que l'on a ferrés ou pour les préserver d'accident, ou pour les consommer, ou pour les vendre. Les temps auxquels on doit les tirer pour les préserver d'accident ou pour les consommer, varient suivant la différence des fruits entr'eux.

CHAPITRE LXIII.

IL faut tirer le bled pour le préserver d'accident quand les charensons commencent à le ronger : & dès qu'il sera tiré, on mettra au Soleil des bassins pleins d'eau, où les charensons viendront d'eux-mêmes se noyer. Ceux qui ont leur bled sous terre dans ces cavernes qu'ils appellent *σεισας*, ne doivent l'en tirer que quelque temps après avoir fait

l'ouverture; car il y a du danger à entrer dans ces cavernes bientôt après les avoir ouvertes, & il est même arrivé à quelques personnes d'avoir perdu la respiration pour y être entré trop tôt. Si l'on veut apprêter pour sa consommation le bled, que l'on a conservé en épis pendant la moisson, il faut le tirer pendant l'hiver, pour le faire broyer dans le moulin, & le rotir (1).

CHAPITRE LXIV.

POUR la lie d'huile, qui n'est rien autre chose qu'une liqueur aqueuse, & la crasse même de l'huile, qu'on a déposée dans des vaisseaux de terre à mesure qu'on transvasoit l'huile, voici la manière dont quelques personnes ont coutume de la préparer pour la conserver : elles soufflent au bout de quinze jours sur le dessus du vase, où se trouvent toujours les parties les plus légères, pour les faire passer dans d'autres vaisseaux, & elles répètent la même opération jusqu'à douze fois, pendant six mois consécutifs, de quinze jours en quinze jours, en observant de choisir par préférence, pour la dernière fois, le temps où la Lune est dans son déclin. Après cela, elles la font bouillir à un feu clair dans des chaudières, jusqu'à ce

(1) Les Anciens rotissoient le bled avant de l'employer; comme nous rotissons le café.

qu'elle soit réduite à moitié; enfin elles la tirent ensuite à propos pour s'en servir.

CHAPITRE LXV.

IL ne faut tirer le moût, que l'on a mis dans les futailles pour en faire du vin, ni tant qu'il bout, ni même aussitôt qu'il est fait. Si on veut le boire vieux, comme il n'est réputé tel que lorsque l'année est écoulée, il ne faut le tirer qu'au bout d'un an; mais s'il est de nature à s'aigrir de bonne-heure, il faut le consommer ou le vendre avant la vendange. Il y a des especes de vins, qui, plus ils sont gardés, meilleurs ils sont lorsqu'on vient à les tirer, tels que ceux de Faler-num.

CHAPITRE LXVI.

SI vous tirez trop tôt les olives blanches, que vous aurez ferrées dans leur nouveauté, elles feront d'une amertume désagréable au goût, à moins que vous ne les assaisonniez : il en fera de même des noires, si vous ne les faites pas tremper dans le sel avant de les manger, afin qu'elles puissent flatter le palais.

CHAPITRE LXVII.

PLUTÔT on tire les noix, les dattes & les figues Sabines, plus on les trouve agréables; parce que, si on les garde trop long-temps, les figues se gâtent, les dattes pourrissent, & les noix se fêchent.

CHAPITRE LXVIII.

IL suffit de jeter un coup d'œil sur les fruits suspendus, comme le raisin, les pommes & les cormes, pour connoître à ne s'y pas tromper, quand il est temps de les tirer pour les consommer; en effet le changement de couleur de ces fruits, ou le desséchement des grains de raisin, avertissent que les uns & les autres ne seront bientôt plus bons qu'à être jettés, lorsqu'on les descendra, si on ne se presse pas de les manger. Si les cormes étoient déjà mûres & molles, lorsqu'on les a ferrées, il faudra les tirer plus promptement, que si elles eussent été suspendues vertes, parce que, dans ce dernier cas, elles ont besoin, avant de mollir, d'un certain temps, pour acquérir à la maison la maturité, qu'on ne leur a pas laissé prendre sur l'arbre (1).

(1) Il faut distinguer entre les cormes qui sont mûres, & celles qui sont molles. Elles sont mûres lorsqu'elles sont par-

CHAPITRE LXIX.

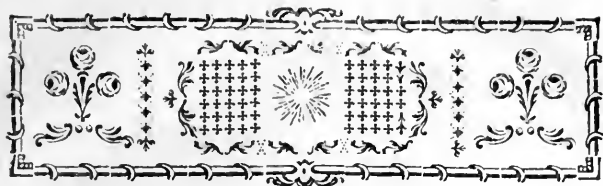
IL faut tirer pendant l'hiver , du lieu où on l'a ferré , le bled de la récolte , que l'on destine à être roti (1) dans la boulangerie pour sa consommation. Pour celui qu'on destinera à être semé , il faudra l'en tirer lorsque les terres labourées seront prêtes à le recevoir. Et en général toutes les graines , qui seront destinées à être semées , doivent être tirées chacune au moment où on les emploiera. Quant aux choses que l'on doit vendre , il faudra voir quel sera le temps le plus convenable à chacune , pour être tirées du lieu où elles sont ferrées : car il y en a qui , ne pouvant se conserver sans se gâter , en veulent être tirées promptement & vendues de même , & d'autres qu'il ne faut tirer pour les vendre , que lorsqu'elles seront chères , parce qu'elles sont en état de se conserver. Car il arrive souvent qu'en conservant certaines choses , non-seulement elles vous rapportent l'intérêt du prix que vous en auriez retiré , si vous les eussiez vendues plutôt , mais qu'elles doublent mên-

venues à leur grosseur , & qu'elles ont acquis la couleur qui leur est naturelle , mais elles ne sont pas encore bonnes à manger en cet état , il faut qu'elles soient molles , c'est-à-dire , qu'elles touchent au premier degré de la putréfaction.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. LXIII.

me votre profit , pour avoir été tirées à temps. Au moment que STOLON parloit, un Affranchi du Gardien du Temple vint à nous les larmes aux yeux ; & après nous avoir prié de l'excuser de ce qu'il nous avoit fait attendre, il nous invita à aller le lendemain à ses funérailles. Nous nous levâmes tous, en nous écriant : quoi , à ses funérailles ? de quelles funérailles parlez-vous ? qu'est-il arrivé ? Il nous raconta, en pleurant, que son Patron avoit été tué d'un coup de couteau par un inconnu, & qu'on n'avoit pas pû distinguer dans la foule le meurtrier, mais qu'on avoit seulement entendu la voix d'un homme, qui disoit l'avoir fait par inadvertance ; que pour lui, comme il avoit été occupé à reconduire son Patron chez lui, & à envoyer des gens pour chercher un Médecin, & l'amener promptement, il étoit juste de l'excuser de ce qu'il avoit préféré ce soin à celui de venir nous rejoindre, & que quoique ses attentions n'eussent pas empêché son patron de rendre l'ame peu de temps après, il croyoit cependant avoir fait ce qu'il devoit, en se comportant ainsi. Nous agréâmes ses excuses, & nous descendîmes tous du Temple, pour nous retirer chez nous, plus occupés à nous répandre en plaintes sur les accidens auxquels l'humanité est sujette, que surpris de ce qu'une catastrophe de cette nature fût arrivée à Rome.

Fin du Livre premier.



L'ÉCONOMIE RURALE

DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE SECONDE.

DE L'ENGRAIS DES BESTIAUX.

CE n'est pas sans raison que les grands personnages, qui nous ont devancés, donnoient la préférence aux Romains qui passoient leur vie à la campagne, sur ceux qui la passoient à la ville : en effet, de même qu'entre les gens de la campagne, ils regardoient ceux qui restoient dans l'enceinte des Métairies, comme plus paresseux naturellement, que ceux qui étoient occupés aux travaux des champs; ils estimoient aussi que ceux qui se tranquillisoient dans les villes, étoient plus lâches que ceux qui cultivoient la terre; c'est pour

cela qu'ils avoient partagé l'année de telle sorte, qu'ils ne s'occupoient des affaires de la ville qu'une seule fois tous les neuf jours (1), & qu'ils cultivoient les champs pendant les sept autres. Tant qu'ils s'en sont tenus à cet usage, ils en ont retiré deux avantages; celui d'avoir des terres mieux cultivées & dès-là plus fécondes, & de jouir eux-mêmes d'une santé plus robuste, & celui de sçavoir se passer de tous ces lieux d'exercice, que les Grecs ont dans leurs villes, & qui nous suffisoient à peine aujourd'hui, que nous les avons tous, sans en excepter un seul : en effet nous ne croirions pas aujourd'hui avoir une Métairie, si elle ne retentissoit pas d'une foule de noms Grecs imaginés pour chacune des pieces qui la composent, tels que προκλιτῶν (2), παλαίστρα (3), ἀποδυτήριον (4), περί-

(1) Tous les neuf jours il y avoit un marché public à Rome, appelé à cause de cela *nundina* : comme le peuple Romain s'y rendoit en foule de la campagne, on profitoit des jours qu'il tenoit pour proposer les loix, & on n'en publioit jamais qu'elles n'eussent été ainsi proposées pendant trois jours de marché consécutifs, afin que tout le monde pût en avoir pris connoissance avant la publication, & fût à même de donner son avis dessus.

(2) La piece qui précédoit la chambre à coucher, & dans laquelle les Esclaves se tenoient.

(3) Le lieu destiné aux exercices.

(4) La piece où l'on quittoit ses habits avant d'entrer aux bains.

πυλος (5), ἐρνηθῶν (6), περιστερεῶν (7), ὀπωροθήκη (8). Aussi, comme aujourd'hui presque tous les peres de famille se sont établis petit à petit sous les murs des villes, après avoir renoncé à la faux & à la charrue, & qu'ils ont préféré de consacrer leurs mains à applaudir sur les Théâtres ou dans le Cirque, plutôt qu'à travailler dans les guérets ou dans les vignobles; nous en sommes réduits à louer des commissionnaires, pour nous faire apporter du bled; de sorte que c'est l'Afrique & la Sardaigne qui nous fournissent de quoi nous rassasier, & que nous sommes obligés d'avoir recours à la navigation, pour tirer notre provision de vin des Isles de Cos (9) & de Chio. Ainsi le même pays qui a vû fonder sa Capitale par des Pâtres (10), qui enseignèrent l'Agriculture à leurs enfans, est aujourd'hui témoin, que les descendans de ces fondateurs ont, au contraire, converti par avarice & contre la teneur des loix, les terres labourables en prés, sans faire attention que l'Agriculture est bien différente de la nourriture des bestiaux : car autre chose est un

(5) Des Peristiles.

(6) Des volieres.

(7) Des colombiers.

(8) Des serres.

(9) Le vin de cette Isle étoit fort estimé des Anciens. Ils étoient même dans l'usage de le contrefaire avec du vin d'Italie. Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CXII.

(10) Les premiers Habitans de Rome ne furent en effet qu'une troupe de Pâtres vagabonds.

Pâtre, autre chose un Laboureur; & quoique l'on puisse faire paître des bestiaux dans les champs que l'on cultive, il ne faut pas confondre celui qui les garde lorsqu'ils paissent, avec le bouvier qui les conduit lorsqu'ils labourent. En effet, les bestiaux qui vont en troupeaux ne contribuent pas par leur travail à produire ce qui vient dans un fond, puisqu'au contraire ils l'enlèvent avec leurs dents; au lieu que les bœufs, que l'on a domptés, font venir plus heureusement le bled dans nos guérers, ainsi que le pâturage dans nos jachères. La méthode, dis-je, & la science du Cultivateur diffèrent de celle du Pâtre. Le but du Cultivateur est de tourner à son profit les fruits qu'il fait produire à la terre par la culture; celui du Pâtre, au contraire, est de tourner au sien tous les fruits que lui donnent les bestiaux. Cependant comme ces deux buts ont une liaison intime entre eux, tant parce qu'ordinairement il est plus avantageux au Propriétaire d'une terre d'y faire consommer à des bestiaux son fourage, que de le vendre, que parce que l'amendement des terres, que l'on tire particulièrement des bestiaux, est ce qui contribue le plus à leur faire rapporter des fruits; tout possesseur de fond doit embrasser à la fois l'Art de l'Agriculture & celui de l'engrais des bestiaux; & même y joindre l'engrais des animaux que l'on élève dans l'intérieur des Métairies. Car cette dernière nourriture peut également procurer des fruits considérables, que produiront

les volieres, les garennes & les viviers. Comme j'ai déjà traité du premier de ces deux Arts dans le Livre que j'ai composé sur l'Agriculture, & que j'ai dédié à ma femme Fundania, par la raison qu'elle fait valoir elle-même sa terre; je me propose de traiter du second dans celui-ci, & c'est à vous, mon cher Niger Turannius, que je l'adresse, vous dont le goût pour les bestiaux est si décidé, que la passion d'en acheter vous conduit souvent aux Foires, qui se tiennent dans les terres arrosées par la Macra, & que vous préférez à tout autre ce moyen d'avoir de quoi faire face aux dépenses de la vie, qui sont si étendues. Au surplus, ce traité me coûtera d'autant moins à composer, que j'ai possédé moi-même des troupeaux nombreux soit de brebis dans l'Apulia, soit de chevaux dans le canton de Réate, & que je ne parlerai que brièvement & sommairement de ce qui concerne les bestiaux, en me contentant de recueillir ici les conversations que j'ai eues avec différentes personnes, qui toutes avoient des troupeaux nombreux en Épire, dans le temps que je commandois, pendant la guerre des Pirates, les flottes de la Grèce, entre l'Île de Delos & la Cilicie (11). Voici, pour commencer, d'où je reprends ces conversations.

(11) C'est dans cette expédition que notre Auteur reçut de Pompée la Couronne Navale.

CHAPITRE PREMIER.

COMME MENATÈS s'étoit retiré, COSSINIUS m'adressant la parole, me dit : Nous ne vous laisserons point partir, que vous ne nous ayez expliqué les trois points, que vous aviez entamés dernièrement, lorsque nous fumes interrompus. Quels sont ces trois points, dit MURRIUS ? ne sont-ce point ceux dont vous me parlâtes hier, & qui concernent la science des Pâtres ? C'est précisément cela, repartit COSSINIUS ; Varron avoit commencé à différer sur cette matière chez Pœtus, que nous étions allé visiter dans sa maladie, & à examiner quelle étoit l'origine de cette science, quelle en étoit l'excellence, & dans quelle classe des Arts on devoit la mettre, lorsque nous fûmes détournés de cet entretien par l'arrivée du Médecin. Pour moi, dis-je alors, je ne me charge de traiter que la partie historique, c'est-à-dire, les deux premiers points concernant l'origine & l'excellence de cette science, & j'en dirai volontiers ce que j'en ai appris. Pour le troisième, qui regarde l'Art, ce sera Scrofa qui s'en chargera, ὥστε μὴ πολλὸν ἀμείνων (1), pour me servir d'une phrase Grecque, vis-à-vis de Pâtres à-demi Grecs. Comment en

(1) C'est-à-dire, lui qui m'est bien supérieur.

effet ne le reconnoît-je pas pour supérieur à moi en cette partie, lui qui a été le maître de C. Lucilius Hiprus votre gendre, qui s'est rendu si célèbre par la beauté des troupeaux, qu'il a en sa possession chez les Brutiens. J'y consens, dit SCROFA, mais à une condition, c'est que vous autres, qui êtes fort habiles sur l'article des troupeaux, vous me récompenserez de ma complaisance, en mettant en avant, à votre tour, ce que vous sçavez sur cette matiere, d'autant qu'il n'y a personne qui puisse se flatter de tout sçavoir à la fois. Comme j'avois accepté la condition de me charger du premier rôle, concernant la partie historique (non pas que je n'eusse aussi moi-même des troupeaux en Italie, mais parce que, suivant le proverbe, il n'est pas donné à tous ceux qui ont une Cithare, d'en sçavoir jouer) je commençai ainsi : Comme, suivant l'ordre de la nature, il est nécessaire qu'il ait toujours existé des hommes & des bestiaux (soit qu'il y ait eu un principe de génération pour les animaux, suivant l'opinion de Thalés de Milet (2), & de Zenon de

(2) L'un des sept sages de la Grece : il fut le premier des Philosophes qui cultiva l'Astronomie & qui sçut prédire une Eclypse de Soleil : ce fut lui à qui fut porté un trepied d'or, que des pêcheurs de Milet avoient trouvé, & que l'Oracle d'Apollon avoit ordonné de donner à l'homme le plus sage. Il mourut déjà avancé en âge, de chaud & de soif, en assistant à un combat de lutteurs.

Cittum (3), soit qu'il n'y en ait point eu suivant celle de Pythagore de Samos (4), & d'Aristote (5) de Stagire) il est aussi nécessaire, ainsi que l'a écrit Dicearchus (6), que la vie humaine ait passé, depuis le plus ancien souvenir qui nous en reste, par différens degrés, avant d'être où elle en est aujourd'hui; il est donc constant que le premier

(3) Le chef de la Secte des Stoïciens : il étoit si respecté à Athènes, que c'étoit chez lui que l'on déposoit les clefs de la Ville, respect bien mérité par un Philosophe, qui faisoit consister tout le bonheur dans la vertu. Il finit ses jours à quatre-vingt-dix ans, d'une façon bien extraordinaire. Etant tombé sur une pierre au sortir de son Ecole, & s'étant cassé un doigt, il frappa la terre de sa main, & s'écria : *Je descends de Niobé, pourquoi m'appellez-vous ?* après quoi il s'étrangla. Cette allusion orgueilleuse avoit rapport à la Fable de Niobé, dont tous les enfans furent tués par Apollon & Diane, à qui leur mere Latone avoit ordonné de le faire par jalousie contre Niobé, & sa progéniture.

(4) Le chef d'une Secte de Philosophes, qui portent son nom. Il étoit fils d'un Commerçant, & se jeta dans les voyages pour s'instruire : il mourut à Métaponte en Italie, où la vénération qu'on avoit pour lui étoit si grande, qu'on fit un Temple de sa maison, & qu'on l'y adora comme un Dieu. C'est l'Auteur du système le plus raisonnable qu'ait pu imaginer l'homme déstitué du secours de la révélation, tant pour expliquer la cause du bien & du mal qui arrivent dans ce monde, que pour porter les hommes à la pratique de la vertu, par l'espérance d'une récompense immanquable.

(5) Voy. la Note 25 du Chap. I. du Liv. I.

(6) Voy. la Note 24 du Chap. II. du Liv. I.

degré

degré par lequel elle a passé, & celui qui est le plus conforme à la nature, est celui où les hommes vivoient des fruits que la terre produisoit d'elle-même, & sans être aidée par aucune culture : que ce n'est qu'après ce premier genre de vie que les hommes ont dû passer au second, je veux dire à la vie Pastorale, dans laquelle ils prenoient dans les forêts ceux des animaux féroces & sauvages, dont ils pouvoient se saisir, les enfermoient & les apprivoisoient pour s'en servir à leur usage, de même qu'ils s'étoient servi dans le premier état des arbres & des arbrisseaux sauvages, en cueillant le gland, l'arboux, les mûres & tous les fruits sauvages. On est assez fondé à croire que les brebis sont les premiers animaux qui furent pris ainsi, tant à cause de l'utilité qu'elles présentoient à l'homme, qu'à cause de leur extrême douceur. En effet, ces animaux sont naturellement très-doux, outre qu'ils sont les plus utiles à la vie de l'homme, puisqu'ils lui fournissent non-seulement du lait & du fromage pour le nourrir, mais encore des vêtemens & des peaux pour le couvrir. Enfin les hommes sont descendus par un troisième degré de la vie Pastorale à l'Agriculture, & ils ont retenu d'abord dans ce nouveau genre de vie bien des usages puisés dans les deux premiers, jusqu'à ce qu'enfin ils l'aient porté au point où nous le voyons aujourd'hui. On trouve encore aujourd'hui, dans beaucoup d'endroits, quelques especes de bestiaux sauvages; il y a, par

exemple, un grand nombre de troupeaux de brebis sauvages dans la Phrygie, ainsi que de chevres sauvages dans l'Isle de Samothrace. On leur a donné le nom de *Rotæ* en Latin; car il s'en est aussi trouvé beaucoup en Italie, aux environs des montagnes de Fiscellum & de Tetrica. Pour les porcs, tout le monde sçait qu'il y en a de sauvages, à moins qu'on ne veuille refuser le nom de porcs aux sangliers. Il y a aussi aujourd'hui beaucoup de bœufs sauvages dans la Dardanie, dans la Medie & dans la Thrace, des ânes sauvages dans la Phrygie & la Licaonie, & des chevaux sauvages dans quelques contrées de l'Espagne Citérienne. Voilà pour ce qui regarde l'origine des bestiaux, voici en quoi consiste leur excellence. Parmi les Anciens, les personnages les plus illustres étoient tous Pâtres, comme on le voit tant par les expressions des Langues Grecque & Latine, que par la lecture des anciens Poëtes, qui donnent à leurs Héros tantôt le nom de *πολύαρνας* (7), tantôt celui de *πολυμήλης* (8), ou enfin celui de *πολυβάτας* (9). Ces mêmes Poëtes ont aussi raconté qu'il y avoit des bestiaux dont les peaux étoient d'or, & cela pour faire entendre qu'ils étoient d'un prix immense : tels étoient les bestiaux d'Argos, qu'A-

(7) C'est-à-dire, propriétaires de beaucoup d'agneaux.

(8) C'est-à-dire, propriétaires de beaucoup de brebis.

(9) C'est-à-dire, propriétaires de beaucoup de bœufs.

trée (10) se plaint que Thyeste lui a volés (11); tel étoit le belier qu'avoit Aeta (12) dans la Colchide, lorsque les Princes de race Royale, connus sous le nom d'Argonautes (13), partirent pour aller en enlever la Toison; tels étoient enfin les bestiaux de la Libie près des Hespérides, ce pays de l'Afrique d'où Hercule (14) transporta en Grece les *mala* d'or, qui ne sont autre chose, suivant l'usage ancien de s'énoncer, que les chevres & les brebis. Car les Grecs appelloient ces animaux *μῆλα* à cause de leur cri, à peu près comme les La-

(10) Tout le monde connoît la Fable de ces deux freres, fils de Pelops & d'Hippodamie, leurs inimitiés, & la fin tragique & abominable qu'elles eurent, puisqu'Atrée, pour punir son frere d'avoir corrompu sa femme, lui fit servir son propre fils à manger.

(11) Notre Auteur a ici en vue des vers de Pacuvius, qui contiennent ces plaintes. On les trouve dans Cicéron, sur la nature des Dieux, Liv. 3.

(12) Ce Roi de la Colchide étoit fils du Soleil & de la Nymphe Perseis, selon la Fable.

(13) On les appelle ainsi du nom du vaisseau qu'ils monterent dans cette expédition, & qui se nommoit *Argos*, peut-être du nom de son constructeur; ils étoient au nombre de cinquante-quatre Princes, qui avoient Jason à leur tête. Peut-être par le nom d'Argos que portoit ce vaisseau, n'a-t-on voulu que désigner sa légèreté, du mot *αργός*, qui veut dire, *vite*.

(14) Il étoit fils de Jupiter & d'Alcmene. Il fut mis au rang des Dieux, à cause de sa force extraordinaire & de la gloire qu'il s'acquît par ses douze travaux.

tins se sont servi d'un mot approchant de ce cri, lorsqu'ils l'ont exprimé par le mot *beclare*, en changeant la lettre *m* en *b*, parce que ce cri ne paroïssoit pas effectivement former la syllabe *me*, mais plutôt la syllabe *bee*; on a fait ensuite de ce mot *beclare* celui de *belare*, en retranchant une seule lettre, comme on fait dans beaucoup d'étymologies. Si le bétail n'eût pas été très-considéré parmi les Anciens, les Astronomes n'auroient sûrement pas emprunté de lui dans la description du Ciel qu'ils ont donnée, des noms pour désigner les Signes: cependant non-seulement ils n'ont pas hésité à le faire, mais même il s'en trouve beaucoup qui, dans l'énumération des douze Signes, mettent à la tête ceux précisément qui portent ces sortes de noms, en donnant, par exemple, au Belier & au Taureau la préférence sur Apollon même & sur Hercule, qui, tout Dieux qu'ils sont, ne viennent qu'au second rang sous le nom des Gémeaux (15): Les Astronomes n'ont pas même crû qu'il fût suffisant de donner par-là des noms empruntés du bétail à la sixième partie des douze Signes, puisqu'ils ont encore ajouté le Capricorne, pour qu'il y en eût jusqu'au quart qui fût dans ce cas. C'est encore dans le bétail qu'ils ont pris les noms de

(15) L'opinion la plus générale est que le Signe des Gémeaux a été ainsi nommé à l'honneur de Castor & de Pollux, cependant il se trouve des Auteurs qui, d'accord avec Varron, en font honneur à Apollon & à Hercule.

Chevre, de Bouc & de Chien qu'ils ont donnés à différentes Constellations. N'est-ce pas aussi de lui qu'ont été empruntés les noms qui servent à distinguer plusieurs contrées, tant sur mer que sur terre : comme la mer Egée, qui tire son nom des chevres (16); comme le Mont-Taurus (17) vers la Syrie; le Mont-Canterius (18) dans le pays des Sabins; & les deux Bosphores (19), tant celui de Thrace, que le Cimmérien. N'y a-t-il pas aussi beaucoup de villes sur terre qui sont dans le même cas, comme en Grece celle que l'on appelle ἀππιν (20) ἀγγες. Enfin l'Italie ne tire-t-elle pas elle-même son nom des veaux (21), ainsi que Pison (22) l'a écrit. Y a-t-il un seul homme qui disconvienne que le peuple Romain ne tire son origine de Pâtres? Y en a-t-il un seul qui ignore que Faustus (23), qui a élevé Romulus & Re-

(16) Du mot Grec ἀίγες, qui signifie chevres.

(17) Du mot *taurus*, qui signifie taureau.

(18) Du mot *canterius*, qui signifie un cheval hongre.

(19) Du mot *bos*, qui veut dire bœuf, & φέρω, porter, parce que ces détroits sont si peu larges, qu'un bœuf les peut passer à la nage.

(20) Du mot ἀππιν, qui signifie un cheval.

(21) Un veau en Grec s'appelle ιταλος, d'où s'est formé le mot Latin *vitulus*.

(22) L. Calpurnius Piso Frugi fut Consul l'an de la fondation de Rome 621, & Censeur l'an 634. Il a composé des Annales, d'où vraisemblablement ceci est tiré.

(23) Il trouva ces deux enfans exposés, & les fit allaiter

mus, étoit un Pâtre? N'y a-t-il pas lieu de croire que ces Fondateurs de la ville étoient eux-mêmes des Pâtres (24), puisqu'ils ont choisi pour la fonder le jour même des *Parilia* (25)? Ne peut-on pas encore le conclure de ce que, même aujourd'hui, l'amende à laquelle on condamne les coupables se prononce, suivant l'ancien usage, en bœufs & en brebis (26); de ce que la plus ancien-

par sa femme Acca Laurentia, qui avoit été femme de mauvaise vie, d'où est venue la Fable qu'ils avoient été élevés par une louve, parce que *lupa* ne signifie pas moins en Latin une femme débauchée, qu'une louve.

(24) Varron ne paroît pas ajouter beaucoup de foi à la Fable, qui les faisoit fils de Mars & d'Ilia. Cette Fable en effet ne paroît avoir été imaginée que pour supposer une illustre origine aux Romains. Au surplus, la voici telle que Servius la raconte. Amulius avoit détrôné son frere Numitor, tué son fils, & fait sa fille Prêtresse de Vesta, pour la mettre hors d'état de faire des enfans, qui auroient pû venger un jour leur grand-pere. Mais Mars ayant eu commerce avec elle, elle avoit mis au monde Remus & Romulus. Amulius donna des ordres pour les faire précipiter eux & leur mere dans le Tybre, mais on se contenta de les exposer sur ses bords, où ils furent trouvés par Faustulus, & élevés par sa femme.

(25) Fêtes que les Pâtres célébroient à l'honneur de la Déesse & du Dieu Palès, le onze des Calendes de Mai.

(26) La plus grande amende chez les Romains ne pouvoit jamais aller qu'à 3020 *As*, parce que dans l'origine il n'étoit pas permis de condamner un particulier à payer plus de trente bœufs & deux brebis, & qu'une Loi avoit fixé la valeur des bœufs à cent *As*, & celle des brebis à dix. Ainsi, quand le

ne monnoie qui ait été frappée , portoit empreinte une effigie de bestiaux (27); de ce que , lorsqu'on a bâti la ville, on s'est servi d'un Taureau & d'une Vache pour décrire la place des murs & des portes (28) ; de ce que , lorsque l'on veut purifier le peuple Romain (29), les victimes solennelles , appelées *Suovetaurilia* (30), que l'on conduit autour de lui, sont un Verrat, un Béliet & un Taureau; de ce qu'enfin nous avons beaucoup

crime ne méritoit que trois cent *As*, par exemple , d'amende , on condamnoit le coupable à payer trois bœufs. La rareté des brebis & la multiplicité des bœufs , étoit la différence de ce nombre de trente bœufs , contre deux brebis , & prouve en même-temps combien l'Agriculture fut plus en vigueur chez les Romains dans les premiers temps , que la nourriture des bestiaux.

(27) Ce fut le Roi Servius qui fit graver le premier sur la monnoie des brebis & des bœufs.

(28) Quand les Anciens vouloient bâtir une Ville , ils atteloient un taureau & une vache à une charrue , en prenant le soin de mettre la vache du côté de l'emplacement de la Ville , après quoi retournant leur robe d'un côté & s'en couvrant la tête (ce qu'on appelloit se ceindre à la maniere des Gabins) ils conduisoient cette charrue le manche courbé du côté de l'emplacement de la Ville , pour faire tomber les mottes de terre de ce côté , & traçoient un sillon de route la longueur des murs qu'ils devoient donner à la Ville , en relevant le soc aux endroits destinés à l'emplacement des portes.

(29) Cette cérémonie se faisoit tous les cinq ans par les Censeurs.

(30) Voy. le Chap. CXLI. de l'Economie rurale de Caton.

de noms parmi nous, qui sont tous empruntés de l'une & de l'autre espece de bétail, tant du gros que du petit; du petit, comme ceux de *Porcius* (31), d'*Ovinus* (32), de *Caprilus* (33); du gros, comme ceux de *Taurus* (34) & d'*Equitius* (35): c'est en effet de-là que les *Annius Capra*, les *Statilius Taurus*, les *Pomponius Vitulus* (36) tirent leurs noms, ainsi que plusieurs autres particuliers. Il ne reste plus qu'à traiter de la science des Pâtres; mais c'est à vous, notre ami *SCROFA*, à vous en tirer le mieux que vous pourrez, vous à qui notre siecle accorde la palme dans tous les genres de matiere rurale. Comme tout le monde avoit les yeux tournés sur *SCROFA*, il prit en conséquence la parole, & dit : Cette science consiste à acquérir des bestiaux & à les nourrir, à l'effet de retirer le plus de fruits possibles de cet objet, qui a donné son nom à l'argent monnoyé (37), & qui est la source de tout celui que l'on peut gagner. Cette science renferme neuf parties distinctes, ou au moins trois, qui se subdivisent chacune en trois autres. Ainsi la premiere de ces trois

(31) Du mot *porcus*, qui veut dire *porc*.

(32) Du mot *ovis*, qui veut dire *brebis*.

(33) Du mot *capra*, qui veut dire *chevre*.

(34) Voy. la Note 17.

(35) Du mot *equus*, qui veut dire *cheval*.

(36) Voy. la Note 21.

(37) *Pecunia* l'argent monnoyé vient de *pecus*, qui veut dire *bétail*.

parties comprend le petit bétail, dont l'on compte trois especes; sçavoir, les brebis, les chevres & les porcs; la seconde comprend le gros bétail, dont l'on compte également trois especes distinguées par la nature, qui sont les bœufs, les ânes & les chevaux; & la troisieme comprend cette especes de bétail, que l'on ne se procure point dans la vue d'en retirer des fruits, mais parce qu'elle est nécessaire aux autres bestiaux, ou parce qu'elle en est une production: j'entens parler des mulets, des chiens & des Bergers. Chacune de ces neuf parties en renferme ensuite neuf autres; sçavoir, quatre qui concernent l'acquisition du bétail, quatre qui concernent son entretien, & une qui est commune à ces deux objets: ce qui forme par conséquent un total de quatre-vingt-une parties au moins, dont il n'y en a pas une dont la connoissance ne soit très-nécessaire & très-étendue. Quant à l'acquisition, pour être en état de se procurer de bon bétail, la premiere chose qu'il faut connoître, c'est l'âge auquel il est avantageux d'en acquérir les différentes especes. Ainsi, s'il est question de bœufs, l'on doit acheter moins cher ceux qui n'ont qu'un an, de même que ceux qui en ont dix passés, parce que ces animaux ne commencent à rapporter des fruits que la seconde ou la troisieme année, & qu'ils n'en rapportent plus passé la dixieme, attendu que tout bétail qui a commencé par être stérile dans son premier âge, finit par l'être de même dans son dernier. La se-

conde des quatre parties qui concernent l'acquisition , consiste à connoître la forme de chaque espece de bétail : car il est fort intéressant d'y faire attention, eu égard aux fruits qu'on en veut retirer; c'est pour cela qu'on achete plus volontiers un bœuf dont les cornes sont noires , que celui qui les auroit blanches , une chevre de grande taille plutôt qu'une petite , & les porcs dont le corps est haut & la tête petite. La troisieme partie consiste à examiner de quelle race est le bétail : car c'est en vertu de leur race que les ânes d'Arcadie en Grece , sont les plus estimés, ainsi que ceux de Réate en Italie; ce point est si considéré qu'il me souvient d'avoir vû vendre un âne soixante mil sesterces , & qu'un attelage de chevaux en a coûté à Rome quatre cent mille. La quatrieme partie traite des regles de droit qu'il faut suivre dans l'acquisition, & des formes prescrites par le droit civil , pour acheter chaque espece de bétail : car afin que ce qui appartenoit à un autre, soit à moi en toute propriété, il faut qu'il intervienne certaines solemnités , & en général, pour transférer le domaine, il ne suffit pas d'une stipulation, ni même d'un paiement fait en espèces. Quand on achete des bêtes, il faut dans le moment de la vente, demander, suivant les circonstances, tantôt si elles proviennent d'un troupeau mal-sain , tantôt si elles proviennent d'un troupeau sain, & que le vendeur garantisse ce dont il aura répondu dans l'un ou l'autre cas ;

quelquefois aussi on n'exige du vendeur aucun de ces éclaircissmens (38). Les quatre autres parties que l'on doit examiner après l'achat du bétail, sont relatives à sa pâture, à sa portée, à l'éducation des petits qu'il donnera & à sa santé. Quant au premier objet, qui est la pâture du bétail, il y a trois choses à considérer, le pays dans lequel on doit faire paître de préférence chaque espèce de bétail, le temps de sa pâture & le genre de pâturage qu'on doit lui donner : de façon

(38) Les Commentateurs n'ont pas pû digérer qu'un vendeur fût forcé de déclarer que les bêtes qu'il vendoit, provenoient d'un troupeau mal-sain, comme si on ne pouvoit pas acheter des bêtes qui parussent saines, en courant le risque des maladies dont elles sont menacées, parce qu'elles proviennent d'un troupeau mal-sain. C'est ce qui a occasionné ici beaucoup de variantes. Mais il paroît constant que ces paroles *alias à neutro*, ne laissent point de milieu entre un troupeau maladif & un troupeau sain. Voici donc ce qu'il faut entendre par ce passage, c'est que, si le vendeur a déclaré que les bêtes étoient d'un troupeau mal-sain, il ne répondra pas des accidens qui pourront leur survenir par la suite, parce que dans ce cas l'acheteur est présumé les avoir achetées moins cher, toutes saines qu'elles fussent dans le moment de la vente, au lieu qu'il en seroit tenu, s'il avoit déclaré faussement qu'elles étoient d'un troupeau sain. Pour le troisième cas, où l'on ne demande au vendeur aucun de ces éclaircissmens, il paroît s'appliquer particulièrement à la vente des chevres, puisque, selon notre Auteur, on ne peut jamais répondre qu'elles proviennent d'un troupeau sain. Voy. le Chap. III.

qu'on doit faire paître, par exemple, les chevres dans des lieux montagneux & couverts d'arbrisseaux, plutôt que dans des terres fertiles en herbes, au lieu que c'est tout le contraire pour les jumens. En second lieu, les mêmes lieux ne sont pas également bons en Été & en Hiver pour la pâture de toute sorte de bétail : c'est pour cela que l'on chasse les troupeaux de brebis de l'Apulia pendant l'Été, & qu'on les envoie passer cette saison dans le Samnium, en les déclarant préalablement aux Fermiers de la République, pour ne pas encourir la peine prononcée par les Loix des Censeurs, comme il arriveroit, si on les y faisoit paître sans les avoir inscrits sur leurs registres. On chasse aussi de même pendant l'Été les mulets des plaines de Rosea, pour les faire aller sur les hautes montagnes de Gurgur. Enfin, il faut avoir égard à l'espèce de pâturage qui convient le mieux à chaque sorte de bétail : en effet, non-seulement on doit sçavoir qu'on nourrit les jumens ou les bœufs avec du foin, au lieu que les porcs n'en veulent point, & qu'ils préfèrent le gland à cette nourriture, mais encore qu'il y a des bestiaux auxquels il faut donner de temps en temps de l'orge & des fèves, & que l'on doit donner des lupins aux bœufs, ainsi que de la luzerne & du cytise aux bêtes qui allaitent leurs petits. Il faut encore observer qu'on doit donner une plus ample nourriture aux béliers & aux taureaux un mois avant de les mettre à la femelle, afin qu'ils pren-

nent des forces ; au lieu qu'on doit , au contraire , diminuer dans le même-temps la nourriture des vaches , parce qu'on prétend qu'elles sont plus en état de concevoir lorsqu'elles sont maigres. Le second objet à considérer est la portée du bétail : or , j'appelle portée tout le temps compris entre le moment où la bête a conçu , & celui auquel elle met bas ; car ces deux momens sont le premier & le dernier terme de la portée. C'est pourquoi , le premier point à examiner , qui regarde l'accouplement , est le temps auquel il faut dans chaque espèce donner le mâle à la femelle : car de même qu'on croit que le temps le plus favorable aux porcs pour cette opération , est depuis que le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (39) jusqu'à l'Equinoxe du Printemps , on croit aussi que pour les béliers , c'est depuis le coucher de l'Arcture jusqu'à celui de l'Aigle. Outre cela , il faut examiner combien de temps on doit tenir les mâles séparés des femelles , avant de les leur donner pour la première fois. Ce temps est ordinairement de deux mois , pour presque toutes les espèces de bestiaux , suivant l'usage pratiqué par ceux qui les gardent , & par les Berges. Le second point à examiner dans la portée , c'est qu'il y a des bêtes qui mettent plus tôt bas les unes que les autres : car la jument por-

(39) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caron.

te un an, la vache dix mois, la brebis & la chevre cinq, & la truie quatre. Relativement à la portée, je vous dirai un fait très-véritable, tout incroyable qu'il est, c'est que dans l'Espagne Lusitanique, il se trouve, dans la contrée où est située la ville d'Olyssippo, sur la montagne Tager, des jumens que le vent fait concevoir dans certains temps (40), de même qu'il féconde ordinairement ici les poules, dont les œufs, provenus de cette façon, s'appellent *ὑπνέμια* (41); mais les poulains qui viennent des jumens dans ce cas là, ne vivent pas plus de trois ans. Pour les petits qui viennent soit à terme, soit plus tard, il faut avoir soin de les tenir proprement & mollement, & éviter qu'il ne leur arrive d'être écrasés par les meres. On appelle *chordi* les agneaux qui naissent après terme, & qui sont restés plus long-temps que les autres dans les membranes intérieures qui les enveloppent, d'où leur est venu le nom de *chordi*, parce que ces membranes s'appellent *χορίον*. Le troisième objet concerne l'éducation des petits : les observations à faire sur cet objet se ré-

(40) Plin 4, 22, & d'autres Auteurs confirment ce fait, mais il n'en doit pas moins être regardé comme une Fable, qui doit vraisemblablement son origine tant à la fécondité des jumens de ce pays, qu'à leur extrême vitesse, qui aura sans doute donné lieu à l'habitude de dire d'abord métaphoriquement, qu'elles étoient conçues par le vent : ensuite cette expression figurée aura été prise dans le sens propre.

(41) C'est-à-dire, conçus sous le vent,

duisent à examiner combien de jours ils doivent tetter la mere, dans quel temps & dans quel lieu on les fera tetter, & quand il faudra les donner à allaiter à une autre mere, si la leur manque de lait : les petits que l'on donne ainsi à d'autres meres s'appellent *fulrumi*, c'est-à-dire, qui sont sous la mammelle : car *rumis* est un vieux mot, à ce que j'imagine, qui signifioit *mammelle*. On ne sévre gueres les agneaux qu'au bout de quatre mois, les boucs au bout de trois, & les porcs au bout de deux : comme ces derniers sont assez purs alors pour pouvoir être offerts en sacrifice, on les appelloit autrefois, à cause de cela, *sacres* ; Plaute (42) fait allusion à ce mot, lorsqu'il dit : De quel prix sont les porcs *sacres* (43) ? On appelle, dans le même sens, *opimi* les bœufs que l'on a bien nourris & bien engraisés pour les Sacrifices publics. Le quatrième objet est la santé du bétail : c'est un point qui a bien des branches, & qu'il est nécessaire d'examiner avec beaucoup d'attention, parce que quand le bétail est malade, ou qu'il a quelque défaut, il se trouve souvent exposé à de grands accidens, faute de pouvoir faire connoître lui-même

(42) Poète comique, dont Varron a dit que si les Muses parloient Latin, elles emprunteroient son langage. Il étoit si pauvre qu'il gagnoit sa vie à tourner la meule, & à faire ses pieces dans les momens où il n'étoit pas occupé à ce pénible travail.

(43) Ce passage de Plaute se retrouve au Chap. IV. avec plus de détail.

me son mal. Cette science s'applique à deux objets, aux maladies pour lesquelles il faut des Médecins, comme pour l'homme, & à celles que les seuls soins du Pâtre peuvent guérir; & elle renferme trois parties: car il faut observer les causes de chaque maladie, les signes qui les dénotent, & la manière de traiter chaque espèce de maladie. Presque toutes les maladies des bestiaux viennent ou de ce qu'ils travaillent par le grand chaud, ou par le grand froid, ou d'un excès de travail, ou, au contraire, du défaut d'exercice, ou enfin, de ce que sitôt après le travail, & sans laisser d'intervalle, on leur aura donné à boire & à manger. Les signes auxquels on connoît leurs maladies, sont (par exemple, dans le cas d'une fièvre occasionnée par la chaleur ou par le travail), d'avoir la bouche ouverte, la respiration entrecoupée & le corps brûlant. Voici comme on guérit cette maladie: on baigne l'animal, on le frotte avec de l'huile & du vin tiède, on le met à la diette, on le couvre de quelque chose, de peur que le froid ne le saisisse, & on lui donne de l'eau tiède pour étancher sa soif. Si on ne gagne rien par ce traitement, on lui tire du sang, principalement de la tête. Les autres maladies ont aussi chacune leurs causes & leurs signes différens dans chaque espèce de bétail; & il faut que celui qui a l'intendance du troupeau, en ait un détail par écrit. Reste la neuvième partie, que j'ai annoncée comme étant commune aux deux premières divisions;

cette

cette partie concerne le nombre des bêtes qu'il faut acheter ou nourrir. Car, lorsqu'on veut se donner des bestiaux, il faut en fixer le nombre, & examiner combien de troupeaux on pourra faire paître, & de combien de têtes chacun sera formé, de peur qu'on ne soit dans le cas de manquer de terrain pour les nourrir, si on en a un trop grand nombre, ou qu'on ne se trouve du terrain superflu, & dont les fruits seroient par conséquent dissipés, si l'on en a trop peu : il faut sçavoir en outre combien on doit avoir dans un troupeau de femelles en état de porter, de béliers, de petits de l'un & de l'autre sexe, & combien on doit en engraisser pour les vendre au Boucher. Quand une mere a trop de petits, il faut, lorsqu'il est question de les nourrir, suivre la méthode de plusieurs personnes qui lui en soustraient quelques-uns; c'est ordinairement le moyen que les autres profitent mieux. Prenez garde, dit ATTICUS, de vous être trompé, & que ces neuf parties que vous avez assignées, n'excèdent les bornes de ce que l'on comprend communément sous les noms de petit & de gros bétail. Comment en effet toutes ces neuf parties peuvent-elles s'appliquer aux mulets & aux Pâtres, chez qui l'accouplement & la portée ne font pas matiere à examen? car pour les chiens, je vois bien qu'absolument parlant on peut les leur appliquer toutes. Je consens même encore qu'on les applique toutes

neuf aux hommes, parce qu'ils ont des femmes dans les Métairies où ils passent l'Hiver, & quelquefois même dans les endroits où ils passent l'Été, & que l'on croit que c'est la vraie méthode, pour venir plus facilement à bout d'attacher les Pâtres à leurs troupeaux, comme de multiplier le nombre de ses Esclaves par les accouchemens qui en résultent, & de tirer par conséquent plus de fruits des bestiaux. Si vous ne trouvez pas, lui dis-je, ce nombre de neuf de la dernière exactitude, de même qu'il n'est pas absolument exact de dire que mille vaisseaux ont été à Troyes (44), ou qu'il y a à Rome un Tribunal de cent Juges (45), retranchez-en, si vous voulez, deux parties par rapport aux mulets, sçavoir l'accouplement & la portée. En retrancher la portée, dit VACCIVS!

(44) Effectivement, suivant le calcul de Dictys de Crete, qui a donné en Langue Phénicienne l'Histoire de la Guerre de Troyes, où il s'étoit trouvé, il y en avoit 1293 : & suivant celui de Darès de Phrygie, qui a donné la même histoire en Grec, il y en avoit 1202.

(45) Il y avoit à Rome 35 Tribus, dans chacune desquelles on prenoit trois Juges, pour composer ce Tribunal. Ainsi il étoit effectivement composé de 105 Juges, mais on se servoit d'un compte rond pour les désigner, en les appelant *Centumviri*. Il y a même des Auteurs qui prétendent que depuis Auguste ce Tribunal étoit monté jusqu'au nombre de 180 Juges, qui conserverent cependant leur ancien titre de *Centumviri*.

comme s'il étoit inoui qu'il se fût trouvé à Rome des mules qui eussent fait des petits (46). J'ajoutai pour appuyer ce qu'il venoit de dire, qu'on lit dans Magon (47) & Dionysius (48), que les mules & les jumens mettent bas un an après avoir conçu, & que par conséquent quoiqu'on regarde comme un prodige en Italie une mule qui a mis bas, cela n'est cependant pas plus extraordinaire dans tous les autres pays, qu'il n'est extraordinaire que les hirondelles & les cicognes qui font des petits en Italie, n'en fassent pas également dans tous les pays. Ignorez-vous, ajoutai-je, que les palmiers & les dattiers rapportent des fruits dans la Syrie en Judée, & qu'ils ne peuvent pas en rapporter en Italie? Mais si vous aimez mieux, dit SCROFA, vous en tenir au nombre de quatre-vingt-une divisions, nous trouverons toujours de quoi le compléter, quand même nous en retrancherions la portée & l'éducation des petits par rapport aux mules, parce qu'on peut y substituer deux especes considérables de fruits extraordinaires, qui feront deux nouvelles parties, dont l'une est la tonte que l'on fait aux brebis & aux chevres, soit en leur coupant le poil, soit en l'arrachant, & l'autre qui est plus étendue, comprend le lait & le fromage;

(46) Plusieurs Auteurs anciens racontent de ces sortes de aits, mais en les mettant au nombre des prodiges, qui pronostiquoient quelque grand événement. Voy. Pline 8, 69.

(47) Voy. la Note 37 du Chap. I. du Liv. I.

(48) Voy. la Note 2 du Chap. XVII. du Liv. I.

c'est cette dernière partie que les Auteurs Grecs ont spécialement nommée *τυροποιαν* (49), & sur laquelle ils ont beaucoup écrit.

CHAPITRE II.

MAIS puisque nous avons fini notre tâche, en limitant les bornes de toute la question relative aux bestiaux, c'est à vous présentement, Messieurs les Epiriens, à traiter à votre tour de chaque espèce de bétail en particulier, suivant l'ordre que nous avons proposé, & à nous mettre par-là à portée de connoître la capacité des Pâtres de Pergame & de Malede. Je crois, dit ATTICUS (que l'on connoissoit autrefois sous le nom de T. Pomponius (1), qu'il a changé depuis contre celui de Q. Cæcilius, en gardant toujours son surnom d'Atticus), que ce sera à moi à commencer; car je m'apperois que c'est sur moi que vous avez jetté les yeux: je vais donc traiter des bestiaux primitifs. J'appelle de ce nom les brebis, d'après ce que vous avez dit qu'elles étoient les premières des bêtes sauvages, qui eussent été prises & appri-

(49) C'est-à-dire, façon de faire le fromage.

(1) Ce T. Pomponius Atticus avoit été adopté par Q. Cæcilius son oncle maternel, & avoit en conséquence pris son nom, en passant dans sa famille, conformément aux Loix de l'adoption dans ces temps-là.

voisées par l'homme. Il faut d'abord les choisir bonnes avant de les acheter : or elles seront telles du côté de l'âge, si elles ne sont ni trop vieilles, ni trop jeunes, attendu que celles-ci ne peuvent pas encore rapporter de profit, & que les autres ne le peuvent plus; cependant, entre ces deux âges, on préférera celui auquel on peut attendre des fruits, à celui dont la mort est la seule attente qui reste. Quant à leur forme, il faut qu'une brebis ait la taille grande, que sa laine soit abondante, foyeuse, longue & touffue par-tout le corps, mais sur-tout autour de la tête & du col : il faut aussi qu'elles en soient chargées sous le ventre; delà vient que nos Ancêtres donnoient le nom d'*apica* (2) à celles qui en manquoient, & qu'ils les réformoient quand elles étoient dans ce cas. Il faut qu'elles aient les jambes basses; pour leur queue, il faut faire attention qu'elles doivent l'avoir longue, si elles sont d'Italie, & courte, si elles sont de la Syrie. Il faut s'attacher sur-tout à avoir du bétail de bonne race. On fera communément à même de s'en assurer par l'examen de sa forme & par celui de sa lignée. On aura lieu de le présumer de sa forme, lorsque les béliers auront le front bien couvert de laine, les cornes torfes & recourbées sur le museau, les yeux roux, les oreilles garnies de laine, la poitrine, les épaules ainsi

(2) C'est-à-dire, sans laine, d'*α* privatif, & de *πικρος*, qui veut dire *laine*.

que la croupe larges, la queue large & longue. Il faut aussi examiner s'ils ont la langue noire ou tachée, parce qu'ils sont presque toujours des agneaux noirs ou tachés, selon qu'ils l'ont de l'une ou de l'autre couleur. On peut encore présumer de leur lignée qu'ils sont de bonne race, lorsqu'ils donnent de beaux agneaux. Quant à l'achat, on se conformera aux conditions dictées par le Propriétaire, en vertu de son droit de propriété, attendu qu'il y a des personnes qui insèrent plus de clauses dans le contrat, que d'autres : il y en a qui, en fixant un certain prix pour chaque tête d'animal, conviennent que deux agneaux venus après terme ne seront comptés que pour une brebis, ou que deux brebis même ne seront comptées que pour une, lorsque l'âge leur aura fait perdre toutes leurs dents. Pour le surplus de ce qui concerne la vente, on se sert à peu près de l'ancienne formule, c'est-à-dire, que lorsque l'acheteur a dit au vendeur : Me les vendez-vous pour tant ? & qu'après la réponse affirmative de celui-ci, il a promis solennellement d'en payer le prix, il interpose cette stipulation prise de l'ancienne formule : Me répondez-vous que ces brebis, dont il est question entre nous, sont bien saines, & telles que doit être ce genre de bétail, quand il est bien sain ; où autrement : qu'il n'y en a pas de borgne, de fourde, ni de *mina*, c'est-à-dire, qui soit pelée sous le ventre, qu'elles ne proviennent point d'un troupeau maladié, & qu'il me fera libre de les

posséder en tout droit ? Après toutes ces solemnités, le troupeau n'est cependant pas encore censé avoir changé de maître, jusqu'à ce qu'il ait été combré, mais néanmoins l'Acheteur pourra faire condamner le Vendeur par le jugement de l'achat & vente, s'il n'en fait pas la livraison, & cela sans en avoir même encore payé le prix ; de même que le Vendeur pourra aussi, même avant la livraison, faire condamner l'Acheteur par le même jugement, s'il ne paie pas le prix convenu. Je vais traiter à présent des quatre autres articles, qui sont la pâture, la propagation, l'éducation des petits & la santé. Il faut d'abord pourvoir à ce que les brebis soient bien nourries toute l'année, tant à la maison qu'au-dehors ; leurs étables doivent être placées dans un lieu convenable, sans être exposées au vent, & tournées du côté du Levant plutôt que de celui du Midi. Le sol doit en être lisse & pentif, afin qu'il puisse être balayé facilement & tenu proprement, sans quoi l'humidité gâteroit non-seulement la laine des brebis, mais encore les cornes de leurs pieds, & leur donnetoit infailliblement la galle. Lorsque les broffailles que l'on aura étendues sous elles, y seront restées quelques jours, il en faudra remettre de nouvelles, afin que ces animaux y reposent plus commodément, & qu'ils soient tenus plus proprement ; c'est le moyen qu'ils vivent avec plus d'aïssance. Il faut aussi faire des enceintes séparées, où l'on puisse mettre à part les brebis qui seront prè-

tes à mettre bas, ainsi que les malades; c'est une attention qu'exigent principalement les troupeaux qui séjournent dans les Métairies, car pour ceux que l'on mène paître dans des garennes, & qui restent éloignés des Métairies, on a soin de porter avec soi des claies, ou des toiles & d'autres ustensiles, pour leur construire des parcs dans les lieux écartés. Effectivement on est dans l'usage de mener paître les brebis au loin, & même dans des lieux si écartés les uns des autres, qu'il arrive souvent que les pâturages d'Hiver sont à une distance de plusieurs milles de ceux d'Été. Je le sçais fort bien, dis-je, puisque j'ai eu des troupeaux qui passaient l'Hiver dans l'Apulia, & l'Été sur les montagnes de Réate. Aussi y a-t-il entre ces pâturages d'Été & d'Hiver éloignés les uns des autres, des chemins publics où elles peuvent paître, & qui servent à unir entr'eux ces pâturages, de même qu'un jong sert à unir deux paniers, que l'on veut porter ensemble. Dans les pays même où les brebis ne changent point de contrées pour aller pâturer, elles changent cependant de pâturages suivant la différence des saisons; puisque pendant l'Été on les mène paître au point du jour, par la raison que l'herbe, qui pour lors est couverte de rosée, l'emporte par sa saveur sur celle du Midi qui est plus sèche, ensuite on les mène boire au lever du Soleil pour les refaire, & renouveler par-là leur ardeur pour la pâture. Vers le Midi, en attendant que les chaleurs se pas-

sent, on les tient à l'ombre sous des rochers & sous des arbres épais, pour les faire paître ensuite de nouveau dès que l'air sera rafraîchi sur le soir, & cela jusqu'au coucher du Soleil. Il faut que le bétail en paissant tourne toujours le derriere au Soleil à mesure qu'il avance, parce que la tête des bestiaux, & sur-tout celle des brebis, est très-délicate. Peu de temps après que le Soleil sera couché, on les menera boire, & on les fera paître de nouveau jusqu'à la nuit, parce qu'alors la faveur de l'herbe se trouvera renouvelée. Voilà la méthode que l'on observe principalement depuis le lever des Pleïades jusqu'à l'Equinoxe d'Automne. Il sera bon de les mener dans les endroits où les moissons auront été faites, & cela pour deux raisons; la premiere, parce qu'elles se rassasieront des épis qui seront tombés à terre; la seconde, parce qu'en broyant la paille avec leurs pieds, & en amendant les terres par le fumier qu'elles y déposeront, elles les amélioreront dès-là pour l'année suivante. Les autres pâturages, c'est-à-dire, ceux d'Hiver & de Printemps different de ceux-ci, en ce qu'on ne les mene paître qu'après que la gelée blanche est entièrement dissipée, qu'on les fait paître pendant toute la journée, & qu'on se contente de les mener boire une seule fois à midi. Voilà à peu près tout ce qui concerne la pâture; voici ce que j'ai à dire sur la propagation. Il faut séparer les béliers, dont on veut se servir pour cet objet, deux mois avant de les y employer, & leur

donner une nourriture plus abondante. Si on veut les rendre plus robustes & plus en état de soutenir la fatigue de cette opération, il n'y a qu'à leur donner de l'orge, lorsqu'ils rentreront à l'étable, au retour de la pâture. Le meilleur temps pour donner le bélier à la brebis, c'est depuis le coucher de l'Arcture jusqu'à celui de l'Aigle (3), parce que celles à qui il arrive de concevoir passé ce temps, deviennent élancées & foibles (4). La brebis porte pendant cent cinquante jours; par conséquent elle met bas à la fin de l'Automne, & dans un temps où l'air est tempéré, & où l'herbe excitée par les premières pluies commence à lever. Tout le temps que les mâles approchent des femelles, il faut toujours leur donner la même eau à boire, parce que le changement d'eau tache leur laine & nuit à leur fruit. Lorsque tou-

(3) C'est-à-dire, depuis le sixième jour avant les Ides de Mai, selon Pline 18, 27, jusqu'au treizième avant les Calendes d'Août, suivant le même Auteur, 14, 29. Cependant il faut remarquer que Pline 8, 47, en fixant, ainsi que Varron, ce temps entre le coucher de l'Arcture & celui de l'Aigle, s'explique moins vaguement que notre Auteur, & qu'il le fait commencer deux jours & finir trois jours plus tard.

(4) Pline 8, 47, où il semble suivre Varron, dit qu'en ce cas là ce seront les petits qui seront foibles, & non pas les meres. Faut-il corriger Pline d'après Varron, ou celui-ci d'après Pline, ou plutôt ne peut-on pas dire que les deux effets en résulteront, mais que ces Auteurs n'ont parlé chacun que d'un seul.

tes les brebis sont pleines, il faut les séparer une seconde fois des béliers, parce que ceux-ci leur deviennent à charge par leur importunité, quand elles sont dans cet état. Il ne faut pas non plus laisser couvrir celles qui sont au-dessous de deux ans, tant parce que le produit n'en seroit pas bon, que parce que les meres elles mêmes en souffriroient. Celles qui sont les plus propres à être couvertes, sont celles qui ont trois ans : on les garantit de l'approche des béliers, en leur attachant aux parties naturelles de petits paniers soit de jonc, soit de quelqu'autre matiere, mais le moyen le plus facile pour les en garantir, c'est de les faire paître séparément d'avec eux. Pour ce qui est de l'éducation des petits, lorsque les brebis sont prêtes à mettre bas, on les fait passer dans des étables destinées à cette opération, où l'on a soin de préparer du feu, auprès duquel on met les petits à mesure qu'ils naissent. On les retient deux ou trois jours auprès de leurs meres, en attendant qu'elles soient rétablies, jusqu'à ce qu'ils soient en état de manger. Ensuite, lorsqu'on laisse aller paître les meres avec le reste du troupeau, on retient les petits à l'étable, & quand les meres sont de retour le soir, on les fait tetter, après quoi on les sépare encore de leurs meres, de peur qu'elles ne viennent à les fouler aux pieds pendant la nuit. On les fait encore tetter le matin avant que les meres sortent pour aller paître, afin qu'ils se remplissent bien de lait. Environ dix jours après

on enfonce des pieux en terre , auxquels on les attache à une certaine distance avec des écorces d'arbres ou quelque autre espece de lien léger , pour éviter que , foibles comme ils sont , ils ne se cassent quelques membres , en courant çà & là toute la journée. S'ils ne cherchent pas d'eux-mêmes le pis de la mere , il faut les en approcher , leur frotter les levres avec du beurre ou de la graisse de cochon , & leur faire flairer le lait en y faisant toucher leurs levres. Quelques jours après il faut leur presenter de la farine de vesce ou de l'herbe bien tendre , tant avant de les mener paître , que lorsqu'ils en seront revenus ; on continuera de ce moment de les nourrir ainsi , jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de quatre mois , en les empêchant dès-lors de tetter leurs meres , quoique quelques personnes , qui sont pour le mieux , continuent de les faire tetter pendant tout le temps qu'ils sont à ce genre de nourriture ; & c'est en effet le moyen de leur faire avoir plus de laine , & de les rendre plus féconds. Lorsque les agneaux sont fevrés , il faut prendre des précautions pour empêcher qu'ils ne languissent de chagrin : c'est pourquoi , pour charmer l'ennui qui les tient alors , on aura soin de les nourrir de bons pâturages , & de les préserver de toute incommodité provenant du froid & de la chaleur. Ce n'est que lorsqu'ils ne penseront plus à tetter , & qu'ils ne regretteront plus leurs meres , qu'il faudra les laisser aller dans le troupeau pêle mêle avec les

autres brebis. Il ne faut pas châtrer les agneaux avant l'âge de cinq mois, & l'on doit choisir pour faire cette opération un temps où la chaleur & le froid soient modérés. Quand il s'agit de garnir le troupeau, on donne la préférence aux béliers, dont les mères sont dans l'habitude de produire deux agneaux à la fois; il faut à peu près se comporter de même à l'égard des brebis, que l'on appelle *pellite*. C'est le nom qu'on donne à celles que l'on a soin de couvrir de peaux, vû la perfection de leur laine (5); telles sont celles de Tarente & de l'Attique qu'on couvre ainsi, pour empêcher que leur laine ne se gâte, & qu'elle ne soit dans le cas de ne pouvoir pas être bien teinte, bien lavée, ni bien nettoyée. Il faut tenir propres leurs mangeoires & leurs étables avec encore plus de soin, que celles des brebis dont la laine est grossière; aussi les pave-t-on de pierre, afin que l'urine ne puisse pas y séjourner en aucun endroit. Elles ne refusent rien de ce qu'on leur sert, soit des feuilles de figuier, soit de la paille ou du marc de raisin; on peut aussi leur donner du son, mais modérément, de crainte qu'elles n'en prennent en trop grande

(5) Tout le monde connoît le bon mot de Diogène à l'occasion de ces brebis. Ce Philosophe ayant remarqué auprès de Mégare, que toutes les brebis étoient couvertes de peaux, & que les enfans, à cause de leur extrême misère, alloient tout nuds, dit plaisamment, qu'il valoit mieux être le béliet d'un habitant de cette Ville, que d'en être le fils.

ou en trop petite quantité ; car l'excès , comme le défaut de nourriture , leur est également pernicieux. Le cytise , au contraire , & la luzerne leur sont toujours très-bons , en telle quantité qu'elles en prennent , tant parce que cette nourriture les engraisse aisément , que parce qu'elle leur fait avoir du lait en abondance. Il y a bien des remarques à faire sur leur santé , mais (comme vous l'avez déjà dit) celui qui a l'intendance du troupeau les doit avoir toutes par écrit dans son Livre , & porter par-tout avec lui les remèdes nécessaires pour les guérir en cas de maladie. Reste à parler du nombre que l'on doit en avoir : les uns le veulent plus grand , les autres plus petit , & les sentimens sont d'autant plus libres sur cet article , que la nature ne montre point de règle sûre pour le fixer. Nous observons presque tous en Epire , de n'avoir pas moins d'un homme pour cent brebis dont la laine est grossière , ni moins de deux pour le même nombre de brebis *pellita*.

CHAPITRE III.

COSSINIUS lui dit : Notre cher Faustulus (1) ; comme vous avez assez long-temps bélé avec les

(1) Il fait allusion au nom du Berger qui avoit nourri Romulus & Remus dans leur enfance. Voy. la Note 23 du Chap. I.

brebis, il est temps que je vous apprenne, comme à cet Intendant nommé Mélanthius (2), dont il est parlé dans Homere (3), ce qui concerne les chevres, & que je vous montre comment il faut s'y prendre pour traiter un sujet brièvement. Quand on veut former un troupeau de chevres, il faut d'abord, dans le choix de ces animaux, faire attention à leur âge, & ne prendre que celles qui sont déjà en état de rapporter des fruits, en donnant même la préférence à celles qui pourront en rapporter le plus long-temps; ainsi les jeunes seront meilleures à acquérir que les vieilles. Quant à la forme, il faut examiner si elles ont la taille assurée & grande, le corps délié & le poil touffu, à moins que ce ne soient de celles dont la nature est d'être pelées; car il y en a de l'une & de l'autre espèce: il faut encore qu'elles aient deux mamellons de chair qui leur pendent sous le museau, parce que c'est une preuve de fécondité, & les mamelles grosses, parce qu'elles auront à proportion de cette grosseur du lait en grande quantité, & qui sera bien gras. Pour les boucs, ils doivent avoir le poil plus doux que les chevres, & blanc plutôt que de toute autre couleur, la tête & le col courts, & la luette longue. Le troupeau fera meilleur s'il est formé de chevres qui soient déjà

(2) C'étoit celui qui gardoit les chevres d'Ulysse dans l'Isle d'Itaque.

(3) Voy. la Note 5 du Chap. I. du Liv. I.

habituées à être ensemble, que s'il l'étoit de chevres réunies pour la première fois. Quant à la race, je me reporte à ce qu'a dit ATTICUS sur celle des brebis, en ajoutant qu'il y a cette différence entre les unes & les autres, que la race des brebis est plus tranquille, parce que ces animaux sont naturellement plus paisibles, au lieu que celles des chevres est plus légère. Voici ce que CATON (4) dit de la légèreté de ces animaux dans son Livre des origines : Il y a des chevres sauvages sur les montagnes de Sauracte & de Fiscello, qui sautent de dessus un rocher à plus de soixante pieds. Mais, à cela près, ces animaux ont de commun entr'eux que de même que les brebis que nous élevons tirent leur origine de brebis sauvages, les chevres que nous nourrissons tirent aussi la leur de chevres sauvages : ce sont de ces chevres sauvages que l'Isle de Caprasia, proche l'Italie, a tiré son nom (5). Comme les chevres qui donnent deux petits à la fois sont les meilleures races, les mâles qui en proviennent sont aussi ceux que l'on emploie ordinairement à la propagation. Il y a des personnes qui se donnent des soins pour se procurer, dans cette vue, des chevres de l'Isle de Melos, parce que l'on est dans l'opinion, que c'est dans cette Isle que viennent les plus grands boucs & les plus beaux. Pour l'achat de ces ani-

(4) C'est l'Auteur même de l'Economie rurale.

(5) Du mot *capra* qui veut dire, *chevre*.

maux, mon avis feroit qu'on s'y prît autrement qu'on n'est dans l'usage de faire : parce qu'en effet il n'y a pas d'homme de bon sens qui puisse répondre que des chevres sont saines, puisqu'elles ne sont jamais sans fièvre (6); c'est pourquoi, il faut retrancher quelques paroles de la formule de la stipulation, & voici la forme à laquelle on la réduira; telle que l'a donnée Manilius (7) : Me répondez-vous que ces chevres sont en état de bien manger & de bien boire aujourd'hui, &

(6) Voici un fait remarquable, qui a rapport à ceci. Un certain Corelerius étoit né à Nîmes pendant la peste de 1626, sa nourrice étant morte de cette maladie, on l'avoit fait nourrir par une chevre : on remarqua que pendant tout le cours de sa vie il fut mélancholique & valétudinaire, & qu'il ne fut presque jamais sans fièvre. Ce trait est assez important pour être connu de ceux qui donnent dans de nouveaux systèmes, sur la nourriture des enfans.

(7) Fameux Jurisconsulte, contemporain de Marius & de Sylla, que Cicéron fait marcher de pair avec P. Mucius Scaevola, le premier des Jurisconsultes de son temps. Il étoit de famille Sénatorienne, mais, puisque Cicéron lui donne le prenom de Marcus, il ne devoit pas être de la maison Manilia, si l'on doit ajouter foi à ce que dit Festus, que cette maison avoit arrêté qu'aucun de ses membres ne porteroit jamais le nom de Marcus, parce que Marcus Manlius, le défenseur du Capitole contre les Gaulois, qui en étoit, avoit été condamné à mort pour avoir aspiré à la Royauté. Peut-être est-ce la raison pour laquelle plusieurs Commentateurs veulent que l'on lise ici, ainsi que dans Cicéron, *Mamilius* au lieu de *Manilius*; mais cette raison ne doit pas l'emporter sur l'autorité des Pandectes Florentines, où on lit *Manilius*.

qu'il me fera libre de les avoir en toute propriété? Quelques Pâtres qui ont examiné ces animaux d'un œil curieux, en racontent une singularité bien surprenante, que l'on trouve aussi rapportée dans les écrits d'Archelaüs (8) : c'est qu'elles ont coutume de respirer par les oreilles, au lieu de le faire par les narines comme les autres animaux (9). Quant aux quatre autres points, voici à quoi je borne ce que j'ai à dire d'abord de leur nourriture. Leur étable, pour être bien placée, doit être tournée du côté de l'Orient d'Hiver, parce qu'elles font très-sensibles au froid. Il faut la paver, comme la plupart des autres Étables, avec de la pierre ou de la brique cuite, afin qu'elle ne soit point humide ni bourbeuse. Quand on fera dans le cas de leur faire passer la nuit au-dehors, il faudra tourner également du même côté du Ciel, les enceintes dans lesquelles on les enfermera, &

(8) C'est un Auteur Egyptien qui a fait plusieurs recherches curieuses sur la nature des animaux. Il a aussi dédié au Roi Ptolomée un Recueil d'Epigrammes sur le même sujet.

(9) Aristote, en citant cette observation d'après quelques Auteurs, la traite de fable; & de fait, il est constant que ces animaux éternuent comme les autres, & par conséquent qu'ils respirent par les narines; quelques Auteurs, pour concilier ces différentes opinions, ont prétendu qu'elles respiroient par ces deux sens, & Varron semble se ranger de leur côté, puisqu'en disant qu'elles ont coutume de respirer par les oreilles, il n'exclut pas la faculté de le faire par les narines.

y étendre des brossailles pour les garantir de la saleté. On doit aussi avoir , par rapport à la pâture , à peu près les mêmes attentions pour cette espèce de bétail que pour les brebis , quoiqu'il y ait des choses qui lui sont particulières , telle que de se plaire davantage dans des lieux sauvages & escarpés , que dans les prairies. En effet , elles ont la plus grande avidité pour brouter les arbrisseaux sauvages , comme pour cueillir des branches d'arbres dans les plans cultivés , c'est pour cela qu'on les a appelées *capræ* , du mot *carpere* (10). Aussi quand on donne à bail un fond de terre , on est dans l'usage d'insérer dans le Contrat la clause , que le Fermier n'y fera pas paître d'animaux de cette race , parce que leurs dents sont mortelles aux plantations ; c'est par la même raison d'aversion pour ces animaux , que les Astronomes , en les admettant dans le Ciel , les ont exclus du Cercle des douze Signes : (les deux Boucs & la Chevre ne sont pas loin du Taureau). Pour ce qui regarde leur propagation , lorsque l'on a fait revenir le troupeau des montagnes dans les champs à la fin de l'Automne , on en sépare les boucs , & on les renferme dans les Etables , suivant la pratique qui a été donnée pour les béliers. Celles qui sont pleines mettent bas au bout de quatre mois , pendant le Printemps. Quant à leur édu-

(10) Qui veut dire , *cueillir*.

cation, dès que les boucs ont trois mois, on les laisse aller avec les autres pour compléter le troupeau. Que dirai-je de leur santé, puisqu'elles ne sont jamais saines? si ce n'est que les Intendans du troupeau ont par écrit des recettes, dont ils se servent pour guérir quelques-unes de leurs maladies, ainsi que les blessures qu'elles font souvent exposées à se faire, parce qu'elles se battent entr'elles avec leurs cornes, & qu'elles paissent dans des endroits remplis d'épines. Reste à parler du nombre qu'il faut en avoir : il doit être moindre pour un troupeau de chevres, que pour un troupeau de brebis, parce que les premières sont lascives & vagabondes, au lieu que les brebis aiment à se réunir & à se rassembler dans un seul & même endroit. C'est pour cela que les habitans des terres de la Gaule préfèrent d'avoir un plus grand nombre de troupeaux, à en avoir de plus nombreux, parce que les maladies ne tardent pas à se mettre dans les troupeaux nombreux, & à les emporter. Ils regardent un troupeau composé d'environ cinquante chevres, comme assez considérable, & l'on croit que ce qui est arrivé au Chevalier Romain Gaberius, peut servir à confirmer leur opinion : Ce particulier avoit environ mille *Jugera* de terre, près des fauxbourgs de la Ville, il avoit entendu dire à un Berger, qui amenoit dix chevres à la Ville, qu'elles lui rendoient par jour un *denarius* cha-

cune (11), il en forma en conséquence un troupeau composé de mille têtes, dans l'espérance de retirer de son fond mille *denarii* par jour : mais il fut bien loin de son compte, puisqu'en peu de temps, les maladies qui se mirent dans ce troupeau, le lui firent perdre en entier. Les Salentins font au contraire leurs troupeaux de cent têtes, ainsi que les habitans de la contrée de *Casinum*. On voit à peu près la même diversité d'opinions, par rapport au nombre des mâles que l'on destine à couvrir les femelles; car il y a des personnes qui ne donnent un bouc qu'à dix chevres, & je suis dans le cas; d'autres le donnent à quinze, comme fait Menas (12); il y en a même qui n'en donnent pas davantage à vingt chevres : c'est la méthode de *Murrius*.

(11) Cet immense profit provenoit vraisemblablement de l'usage que l'on faisoit de leur lait en Médecine. On voit effectivement dans *Pline* 28, 9, qu'il étoit déjà fort employé pour la guérison de plusieurs maladies. La mode de le prendre comme remède n'est point encore passée.

(12) Seroit-ce cet affranchi de *Sext. Pompée* qui étoit puissamment riche, & qui obtint d'*Auguste* la permission de porter l'anneau d'or, que les seuls *Ingenus* avoient droit de porter.



CHAPITRE IV.

Mais quel est l'engraisseur de porcs Italien qui va paroître sur la scène pour traiter de ce bétail ? C'est sans doute Scrofa (1), dont le surnom annonce que c'est à lui plutôt qu'à tout autre à le faire (2). Tremellius lui répartit : Vous paroissez ignorer la raison pour laquelle je m'appelle Scrofa ; c'est pourquoi, comme je suis bien aise que ceux qui sont ici présens , l'apprennent aussi à votre occasion , sçachez que ma famille n'a point acquis ce surnom parmi les porcs , & que je

(1) *Scrofa*, veut dire *une truie*.

(2) L'origine que va donner Tremellius de son surnom de *Scrofa*, est bien différente de celle-ci qu'on lit dans Macrobe. Les Esclaves d'un certain Tremellius avoient volé une truie à un de ses voisins , & l'avoient ruée. Ce voisin fit investir la maison de Tremellius , & le somma de lui rendre sa truie. Celui-ci qui étoit instruit du vol , & qui avoit fait cacher la truie sous des hardes , sur lesquelles étoit couchée sa femme , permit au voisin de faire telle perquisition qu'il voudroit. Arrivé à la chambre à coucher , il assura avec serment qu'il n'avoit pas d'autre truie dans toute sa maison que celle qui étoit couchée-là , en montrant l'endroit où étoit couchée sa femme : & ce fut ce serment bouffon , & qui arrêta les perquisitions du voisin , qui fit donner , selon l'Auteur que nous citons , le surnom de *Scrofa* à ce Tremellius & à ses descendans.

ne descens point d'un Eumæus (3). C'est mon grand-pere qui le premier a porté le nom de Scrofa; comme il étoit Questeur (4) de Licinius Nerva (5) Préteur (6) de la Province Macédonia, ce Préteur l'avoit laissé dans cette Province, pour y commander l'Armée en son absence jusqu'à son retour : les ennemis s'imaginant que l'absence du Préteur étoit une occasion favorable pour eux de remporter une victoire, entreprirent de forcer

(3) Eumæus étoit le porcher d'Ulysse : il est célébré par Homere dans le quatorzieme Livre de l'Odissee.

(4) Le Questeur étoit un Officier pris dans l'Ordre des Sénateurs, que l'on envoyoit pour accompagner les Généraux d'Armée, c'est-à-dire, les Consuls & les Préteurs ; il avoit le maniement de l'argent destiné au paiement des troupes, & faisoit la répartition du butin pris sur l'ennemi. Il y eut par la suite d'autres genres de Questure, mais elles n'ont point de rapport à ceci.

(5) Tite-Live nous apprend que cet A. Licinius Nerva fut d'abord envoyé pour faire la revue des Armées de Macédoine, l'an de la fondation de Rome 585, & créé Préteur de cette Province deux ans après.

(6) On appelloit Préteur tout Magistrat qui avoit autorité sur les Troupes. Dans l'origine il n'y en avoit eu qu'un seul de créé à Rome pour y rendre la justice, en l'absence des Consuls, on l'appelloit *Urbanus* ; mais par la suite le concours des Etrangers dans cette Ville donna lieu à la création d'un second Préteur, que l'on appella *Peregrinus*. Enfin, lorsqu'on eut fait la conquête d'un grand nombre de Provinces, on créa un Préteur pour chaque Province, à mesure qu'on en prenoit, & ce Préteur étoit à la tête de l'administration, tant civile que militaire, de la Province.

son camp. Mon grand-pere ; en exhortant les Soldats à prendre les armes, & à tomber sur l'ennemi, leur dit qu'il viendrait à bout de les dissiper en un instant, de la même maniere qu'une truie dissipe des porcs, ce qu'il exécuta effectivement, puisqu'il défit l'armée, & la mit si bien en déroute dans ce combat, que le Préteur Nerva eut en conséquence de la victoire, le titre d'*Imperator* (7), & mon grand-pere le surnom de Scrofa ; ainsi ni mon bisayeul, ni les autres Trémellius mes ancêtres, n'ont jamais porté le nom de Scrofa, & cependant il y en a un bon nombre de connus, puisque je ne suis pas moins que le septieme de ma famille, qui ait été Préteur de pere en fils. Quoiqu'il en soit, je ne refuse pas de vous faire part des connoissances que j'ai acquises sur l'article des porcs : car je ne me suis pas moins appliqué que vous autrefois à l'Agriculture, or ce qui regarde les porcs nous touche également tous tant que nous sommes, qui faisons beaucoup de nourritures de bestiaux. Quel est en effet celui qui cultive ses terres, sans avoir de porcs à lui, & qui n'ait pas oui dire à ses peres, que c'est être négligent, & s'exposer à des dépen-

(7) Le mot d'*Imperator* qui, à proprement parler, signifie celui qui commande, devint chez les Romains un titre d'honneur que les Soldats donnoient à leurs Généraux, lorsqu'ils avoient remporté, soit par eux-mêmes, soit par leurs Lieutenants, une victoire considérable.

ses considérables, que de garnir sa ferme à provisions de lard pris à la Boucherie, au lieu d'en tirer de son propre fond ? C'est pourquoi, quand on veut avoir un troupeau de truies comme il faut, on doit les choisir d'abord d'un bon âge, ensuite d'une belle forme ; la forme requise dans les truies est d'avoir les membres amples, outre la tête & les pieds, & d'être d'une seule couleur, plutôt que bigarrées. Il faut avoir attention que les verrats aient aussi les mêmes qualités, & tout au moins la tête grosse. On distingue si les porcs sont de bonne race, à leur figure, à leur progéniture & à leur pays. A leur figure, lorsque le verrat & la truie sont beaux ; à leur progéniture, lorsque les truies donnent beaucoup de petits à la fois ; à leur pays, lorsqu'ils sont d'un pays, où les porcs sont plutôt gros que petits. Voici la formule de la stipulation usitée dans l'achat : Me répondez-vous que ces truies sont saines, qu'il me sera libre de les posséder en tout droit, qu'en les acquérant je serai à l'abri de toute poursuite, à raison des dommages qu'elles pourroient avoir causés, & qu'elles ne proviennent point d'un troupeau maladif. Quelques-uns ajoutent : & qu'elles sont exemptes de la fièvre & de la foire. Pour la pâture, ce sont les lieux marécageux qui conviennent à ce bétail, parce qu'il se plaît non-seulement dans l'eau, mais même dans la fange, à cause de la chaleur de sa chair, qui a fait dire que lorsque les loups trouvent des truies, ils les entraînent

dans l'eau avant de les manger, parce que leurs dents ne pourroient pas en supporter la chaleur. Ce bétail se nourrit principalement de gland, ensuite de fèves, d'orge, & de tout autre espece de grain. Ce genre de nourriture non-seulement l'engraisse, mais contribue encore a donner à sa chair un goût très-agréable. On mene paître les porcs en Été le matin, & on les retire avant que la chaleur commence, dans des endroits ombragés, & sur-tout qui soient pourvus d'eau. Lorsque la chaleur est apaisée, on les mene encore paître l'après-midi. En Hiver on ne les y mene qu'après que la gelée blanche est disparue, & que la glace est fondue. Pour la propagation, il faut séparer les verrats des truies deux mois avant de les leur donner. Le meilleur temps pour les faire couvrir, c'est depuis l'instant où le Soleil se couche au point d'où souffle le vent *Favonius* (8) jusqu'à l'Equinoxe du Printemps : comme elles portent pendant quatre mois, si l'on a pris ce moment pour les faire couvrir, elles mettront bas en Été, & par conséquent dans un temps où la terre abondera en pâturages. Il ne faut pas les laisser couvrir avant l'âge d'un an, & il vaut même mieux attendre qu'elles aient vingt mois, afin qu'elles ne mettent bas qu'à deux ans. On prétend qu'elles sont en état de bien porter, depuis qu'elles

(8) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

ont commencé à souffrir les approches du mâle , jusqu'à sept ans par-delà. Lorsqu'on veut les faire couvrir , on les mene dans des sentiers bourbeux & dans des endroits sales , afin qu'elles soient à même de s'y veautrer dans la boue , qui est un lieu de repos pour elles , comme le bain en est un pour l'homme. Quand toutes les truies sont pleines , on sépare une seconde fois les verrats d'avec elles. Un verrat de huit mois commence à être en état de couvrir des truies : il continue de pouvoir le bien faire jusqu'à l'âge de trois ans , mais ensuite ses facultés ne vont plus qu'en rétrogradant , jusqu'à ce qu'il soit tombé entre les mains du Boucher , qui est le canal par lequel la viande de porc passe au peuple. Les Grecs appellent le porc $\epsilon\upsilon\varsigma$: ils l'appelloient autrefois $\theta\epsilon\omega\varsigma$ de leur mot $\theta\acute{\upsilon}\omega$, qui signifie *immoler* , parce que c'est par les porcs que paroît avoir commencé l'usage d'immoler des bestiaux. On reconnoît les traces de cet ancien usage dans les mysteres (9) de Cérès (10), où l'on immole des porcs , dans le Sacrifice d'un porc que l'on fait en concluant un traité de paix , & dans les mariages

(9) Nous traduisons ainsi le mot d'*initia* , parce qu'il n'étoit pas permis d'assister à ces Sacrifices , sans être *initié* à ces mysteres. Cicéron , dans le second Livre des Loix , prétend que tous les Sacrifices portoient en général le nom d'*initia* , qui veut dire *commencemens* , parce que c'est par eux que les hommes ont commencé à se polir.

(10) Voy. la Note 10 du Chap. I.

des anciens Rois, & des personnages distingués de l'Hétruria, où les Futurs commencent la cérémonie par immoler un porc. Les anciens Latins paroissent avoir aussi suivi cet usage, ainsi que les Grecs d'Italie, puisque nos femmes, & surtout les nourrices, appellent dans les filles *porcum* la partie qui distingue leur sexe (11), & que les femmes Grecques l'appellent *χεῖρον*, comme pour faire entendre que cette partie mérite de recevoir les marques d'honneur du mariage. On prétend que la nature a fait présent du porc à l'homme, dans l'intention de lui faire faire bonne chère, & qu'elle n'a donné d'ame à cet animal, que ce qu'il lui en faut pour lui tenir lieu de sel, & pour conserver sa chair (12). Les Gaulois font dans l'usage d'en faire une quantité immense de pieces de lard, qui sont excellentes; une preuve de leur bonté, c'est qu'encore aujourd'hui on transporte toutes les années à Rome des saucisses, des longues & des jambons de la Gaule. Par rapport à la quantité immense de pieces de lard que fournit la Gaule, voici ce que dit Caton (13) : Il se trou-

(11) Parce que les levres en sont repliées, dit sérieusement un Commentateur, à l'instar d'un grouin de cochon.

(12) Sans cette ame, la chair du porc se corromproit, tant cet animal est brute, nous dit Cicéron dans le second Livre de la nature des Dieux, où il attribue ce bon mot répété par Pline 8, 15, au Philosophe Chrysippus.

(13) C'est l'Auteur de l'Economie rurale.

ve en Gaule jusqu'à des trois à quatre mille livres pesant de pieces de lard salées, & conservées dans une seule fosse. Le cochon prend ordinairement tant de graisse, qu'il en vient à ne pouvoir plus se tenir sur ses jambes, ni faire un seul pas; de sorte que lorsqu'on veut le transporter quelque part; on est obligé de le charger sur des charrettes. L'Espagnol Attilius, qui n'est point un ha-bleur, & qui a la tête bien meublée, racontoit que l'on avoit envoyé au Sénateur (14) L. Volumnius, un morceau d'un cochon tué dans l'Espagne Ultérieure en Lusitanie, qui pesoit vingt-trois livres, quoiqu'il ne fût composé que de deux côtes, & que le grouin de ce cochon avoit un pied & trois doigts de longueur, depuis la partie où la tête commence à aller en diminuant, jusqu'au boutoir. Je sçais un fait, lui répliquai-je, aussi surprenant que celui-là : J'ai vû en Arcadie une truie qui étoit si grasse, que non-seulement elle ne pouvoit pas se lever, mais qu'elle avoit même laissé se loger sur son corps une souris, qui, après avoir rongé sa chair, y avoit fait ses petits : & j'ai encore oui dire que pareille chose est arrivée chez les Venetes. On peut sçavoir presque dès la

(14) *Senatores*, ainsi appellés du mot *Senes*, qui veut dire *vieux*, parce que Romulus choisit cent personnes des plus expérimentées, pour l'aider de ses conseils dans l'administration de la République, d'où on les appella encore *Patres*, *Peres*. C'étoit le premier ordre de la République Romaine.

premiere portée si une truie sera féconde, parce qu'il n'y a jamais beaucoup de variation dans ses autres portées. Pour ce qui est du soin d'élever les pourceaux, qu'on appelle *porculatio*, on les laisse deux mois avec leurs meres; après quoi on les en sépare, lorsqu'ils sont en état d'aller paître. Les pourceaux qui naissent l'Hiver sont toujours chétifs, tant à cause du froid, que parce qu'ils ne s'attachent pas à leurs meres, attendu qu'elles ont peu de lait, & qu'au contraire, ils leur mordent le téton pour en trouver, & finissent par les blesser. Il faut donner à chaque truie son toit à part pour élever ses pourceaux, & en éloigner ceux qui ne sont point à elle, parce que ce mélange de pourceaux de différentes meres, ne produit rien de bon. L'année se trouve naturellement divisée en deux parties pour les truies, puisqu'elles mettent bas deux fois l'an, & qu'elles emploient chaque fois quatre mois à porter, & deux à nourrir. Le toit où on les renfermera pour faire leurs petits, doit avoir environ trois pieds de hauteur, & un peu plus de largeur; il faut qu'il ne soit pas trop élevé au-dessus de terre, de peur que la truie ne soit exposée à avorter, lorsqu'elle en veut sortir quand elle est pleine. Il faut cependant qu'il soit à une certaine élévation, afin que le Porcher soit à même d'examiner en-dedans, s'il n'y a pas de pourceaux en danger d'être écrasés par leurs meres, & qu'il ait la facilité de le nettoyer. On doit y pratiquer deux portes, l'une plus exhaussée,

& l'autre plus basse qui n'aura qu'un pied & un palme de hauteur : cette dernière sera à l'usage des petits , afin qu'ils ne puissent pas sortir avec la mere. Toutes les fois que le Porcher nettoiera les toits , il aura soin d'y érendre du sable , ou quelque autre chose propre à en sécher l'humidité. Lorsque les truies ont mis bas , il faut les fortifier par une nourriture plus abondante , afin qu'elles puissent fournir du lait plus aisément. A cet effet , on leur donne ordinairement la valeur de deux livres d'orge trempé dans de l'eau , on double même cette pitance , en la leur donnant une fois le matin & une fois le soir , lorsqu'on n'a pas autre chose à leur donner. Dès que les pourceaux sont sevrés , ils cessent d'être appelés cochons de lait , & quelques personnes leur donnent alors le nom de *delici*. Ceux que l'on regarde comme purs le dixième (15) jour d'après leur

(15) Pline dit positivement 8 , 51 , qu'ils sont purs dès le cinquième jour. Il y a donc indubitablement faute dans l'un ou l'autre de ces Auteurs , mais dans lequel ? Le Pere Hardoin veut que ce soit dans Varron ; & il se fonde sur ce que Pline , en citant à cet endroit trois exemples d'animaux qui sont purs à certains jours , observe une gradation dans les nombres , qui ne s'y rouveroit plus , si dix étoit au premier exemple au lieu de cinq. Mais , qui nous assurera que Pline ait pensé à observer cette gradation ? Ne paroît-il pas plus probable que le nombre dix étoit originairement dans Pline , ainsi que dans Varron , exprimé par la lettre X , & que la partie inférieure de cette lettre ayant été mangée dans les

naissance étoient autrefois appelés *Sacres*, par la raison qu'ils commencent dès ce moment à pouvoir être employés aux Sacrifices. C'est pourquoi Plaute (16), dans ses *Ménechmes*, fait dire à un de ses personnages, qui veut faire purifier dans la ville d'Epidamnum un homme qu'il regarde comme insensé : *De quel prix sont ici les pourceaux Sacres*? On donne ordinairement aux pourceaux du marc & des rafles de raisin, lorsque l'on est à même d'en trouver sur son fond. Quand ils ont perdu le nom de cochons de lait, on les appelle *nefrendes*, parce qu'ils ne peuvent pas encore *frendere*, c'est-à-dire, casser les fèves. Le mot de *porcus* est un vieux mot Grec, mais qui a cessé d'être en usage, depuis qu'on lui a substitué celui de *χοίρον*, dont on se sert aujourd'hui. Quand les truies nourrissent, on a soin de les faire boire deux fois par jour, afin de leur procurer du lait. Il faut qu'une truie fasse autant de petits qu'elle a de mammelles; si elle en fait moins, elle n'est pas de bon rapport; si elle en fait plus, c'est un prodige. On trouve dans les Livres un exemple d'un prodige de cette nature fort ancien, c'est celui de la truie d'Enée (17), qui mit

Manuscrits de Pline, il ne fera resté que la lettre V, qui est le caractère par lequel on exprime *cinq*.

(16) Voy. la Note 41 du Chap. I.

(17) C'est le Héros de l'Enéide de Virgile, qui après la ruine de Troyes sa patrie, parvint enfin, non sans difficulté, à
bas

bas à Lavinium trente pourceaux blancs : aussi l'événement que ce prodige avoit prognostiqué, ne manqua-t-il pas d'arriver, puisque les habitants de Lavinium bâtirent la ville d'Albe trente ans après. On peut voir aujourd'hui même des vestiges de cette truie & de ses pourceaux à Lavinium, où leurs statues en bronze sont encore exposées en public, & où les Prêtres montrent le corps de la mere qu'ils ont conservé dans de la salure. Les truies peuvent nourrir dans les premiers jours jusqu'à huit pourceaux, mais quand ils commencent à grandir, les gens expérimentés ont coutume de leur en soustraire la moitié, parce que les meres n'étant plus en état de fournir assez de lait pour toute la portée, elle ne pourroit pas se fortifier faute de nourriture. Les dix premiers jours après que les truies ont mis bas, on les empêche de sortir de leurs toits, si ce n'est pour aller boire : ces dix jours passés, on leur permet d'aller paître, mais seulement dans le voisinage de la Métairie, afin qu'elles aient la facilité de revenir souvent pour

s'établir en Italie. Il étoit fils d'Anchises & de Venus : il est regardé comme la Tige du peuple Romain. Si l'on en croit les Auteurs Contemporains, qui ont écrit la guerre de Troyes (Dictys de Crete & Darès de Phrygie, Voy. la Note 43 du Chap. I.) ce ne fut qu'un traître, qui, de concert avec quelques autres Troyens, livra sa Patrie aux Grecs. Mais en ce cas, comment les Romains, ce peuple si dévoué à sa Patrie, ont-ils pû se glorifier d'être descendus de lui?

allaiter leurs petits. Lorsque ceux-ci commencent à être grands , l'instinct les porte à suivre leur mere à la pâture , mais on les en sépare soit en les retenant à la maison , soit en les faisant paître à part , afin qu'ils puissent s'accoutumer à cette privation , ce dont ils acquerent l'habitude en dix jours. Le Porcher doit les accoutumer à tout faire au son du cornet , & s'y prendre dès les commencemens en ne leur ouvrant , lorsqu'ils sont renfermés , qu'après avoir donné du cornet , lorsqu'il est question de les faire aller vers l'endroit où il aura mis une trainasse d'orge ; car lorsque l'orge est par terre sur une ligne droite , il s'en éparpille moins que s'il étoit rassemblé en un seul tas , & l'accès en est plus facile à un plus grand nombre d'animaux. On leur apprend ainsi à se rassembler au son du cornet , de peur que , lorsqu'ils sont dispersés dans les bois , ils ne viennent à s'égarer & se perdre. Le temps le plus favorable pour châtrer les verrats , c'est lorsqu'ils ont un an , & il ne faut jamais le faire qu'ils n'aient au moins six mois : après cette opération ils changent de nom , & prennent celui de *maiales* , au lieu de celui de verrats qu'ils portoient auparavant. Quant à leur santé , je n'ai qu'un mot à dire qui servira d'exemple ; si le lait d'une truie ne peut pas suffire à ses petits , il faut leur donner du froment roti (car s'il étoit crud , il leur relâcheroit le ventre) ou de l'orge détrem-pés dans de l'eau , jusqu'à ce qu'ils aient trois mois.

Quant au nombre, on croit que dix verrats sont suffisans pour cent truies : quelques personnes même s'en tiennent à moins. Il n'y a rien de fixe sur le nombre de têtes dont doit être formé un troupeau de cochons châtrés ; pour moi je crois que cent est un nombre compétent , d'autres en veulent jusqu'à cent cinquante. Pour les troupeaux de verrats, les uns les font doubles des premiers , d'autres les font même encore plus nombreux. En général un petit troupeau est de moindre dépense qu'un plus grand , parce que , dans le premier cas, le Porcher n'a pas besoin de se faire accompagner d'autant de monde que dans le second ; ainsi c'est son utilité que le Pâtre doit consulter , quand il s'agit de décider du nombre de têtes dont il composera son troupeau , & non pas la quantité de verrats qui lui sont nés, puisque cette quantité est un effet purement fortuit de la nature. Voilà ce que dit SCROFA.

C H A P I T R E V.

M A I S le Sénateur (1) Q. LUCIENUS, l'homme du monde le plus honnête & le plus enjoué, & notre ami commun à tous, venant à entrer, nous dit : Mes camarades d'Epire, je vous donne le

(1) Voy. la Note 14 du Chap. précédent.

bon jour; je le donne aussi, ajouta-t-il, au Pasteur des Peuples, à notre ami Varron s'entend : car pour SCROFA, je le lui ai déjà donné ce matin. Quelques-uns répondirent à sa politesse, mais d'autres lui ayant fait des reproches de ce qu'il étoit venu si tard au rendez-vous : Je vois bien, reprit-il, Messieurs les Belîtres, que je suis arrivé ici fort à propos, pour vous présenter mon dos & des fouets, & recevoir la correction, mais cependant Murrus, veuillez être mon défenseur, & venez me voir acquitter ma quote-part aux *Palilia* (2), afin que vous puissiez rendre témoignage en ma faveur, au cas que ces Messieurs-ci viennent par la suite à me la redemander. ATTICUS, dit à MURRIUS : Rendez-lui compte de nos entretiens, & mettez-le au fait des sujets que nous avons déjà traités, ainsi que de ceux qui nous restent à traiter, afin qu'il se tienne prêt pour son rôle; pour nous, pendant ce temps, nous passerons au second Acte, qui concerne les grands bestiaux. C'est ici mon Rôle, dit VACCIVUS, puisque c'est l'acte où sont les bœufs (3).

(2) Varron fait tenir ces entretiens sur les bestiaux le jour des *Palilia*, qui étoit une Fête des Pâtres (Voy. la Note 24 du Chap. I.) par une raison d'Analogie semblable à celle pour laquelle il a fait tenir les entretiens sur l'Agriculture, le jour de la Fête des Semailles. V. le Chap. II. du Liv. I.

(3) Cette plaisanterie tombe sur le nom de Vaccius, qui vient de *vacca*, qui veut dire *vache*.

Je vais donc vous faire part des connoissances que j'ai acquises sur cette espece de bétail , afin que , s'il est quelque chose que quelqu'un d'entre vous ignore en cette partie , je l'en instruisse , & que ceux qui sont suffisamment instruits remarquent si je ne me tromperai pas dans quelque circonstance. VACCIVS , lui dis-je , prenez garde à ce que vous direz , car , en fait de bétail , le bœuf est l'animal qui mérite le plus de considération , surtout en Italie , puisque ce pays passe pour en avoir tiré son nom. En effet , comme on appelloit dans l'ancienne Grèce les taureaux , *ιταλές* , ainsi qu'on le lit dans Timæus (4) , on donna le nom d'Italie à un pays où il y en avoit un grand nombre , de l'espece la plus belle & la moins sujette à dégénérer. D'autres Auteurs ont écrit que ce nom lui vient de ce qu'Hercule (5) poursuivit , depuis la Sicile jusqu'en ce pays , un célèbre taureau connu sous le nom d'*Italus*. Le bœuf est le compagnon de l'homme dans les travaux rustiques , & le ministre de Cerès (6). Les anciens

(4) Cet Auteur étoit de Tauromanie en Sicile. Plutarque le peint comme un homme arrogant , qui se vantoit d'être meilleur Historien que Thucydide , quoiqu'il donnât souvent dans des digressions indignes de la gravité de l'histoire. Diodore de Sicile l'accuse aussi entr'autres défauts de s'être trop appesanti sur des minuties. Ne pourroit-on pas citer ce comme un exemple qui confirme ces jugemens ?

(5) Voy. la Note 14 du Chap. I.

(6) Voy. la Note 10 du Chap. I. du Liv. I.

ont eu si fort à cœur qu'il fût respecté, qu'ils avoient établi la peine de mort contre quiconque en auroit tué un : témoins les Loix de l'Attique & du Péloponnese (7). C'est aussi cette espece de bétail qui rendit fameux Buzugès (8) à Athènes & *ὀνόρυγος* à Argos. Je connois, dit Vaccius, toute la dignité des bœufs; je sçais que c'est d'eux dont les grandes choses empruntent communément leur nom, d'où vient que l'on dit *βέουρον* (9),

(7) Quoi qu'on ne voie point que les Loix Romaines eussent établi la même peine, Pline cite cependant 8, 45, l'exemple d'un Citoyen qui fut condamné à l'exil par le peuple Romain, parce qu'il avoit tué à sa campagne un bœuf, pour complaire à un de ses Esclaves qu'il aimoit, & qui vouloit en manger; & la raison que cet Auteur donne de ce jugement, c'est qu'on regarda ce crime comme celui d'un homme qui avoit tué son Laboureur. L'Agriculture ayant cessé d'être en honneur parmi les Romains, depuis que le luxe s'étoit introduit chez eux, ce Citoyen eût été innocent, s'il eût vécu dans des temps postérieurs.

(8) Pline 7, 56, prétend qu'il y eut un Athénien de ce nom, qui fut l'inventeur de la maniere d'atteler des bœufs à la charrue; d'autres Auteurs veulent que ce nom ne soit pas un nom propre, mais un épithete formée des deux mots *βῶς*, bœuf, & *ζεύγος*, joug, & donnée à l'inventeur de la charrue, que les uns croient être Hercule, les autres Epimenides, d'autres Triptolême. Quoiqu'il en soit, le Sacerdoce résidoit à Athènes dans une famille qui s'appelloit *Busygia*, ce qui sembleroit confirmer l'opinion de Pline.

(9) Qui veut dire, une grosse figue, de *βῶς*, bœuf, & *ὄνον*, figue.

βῆπαιδα (10), βέλιμον (11), βῶπιν (12), & *Bumam-mam* (13) en parlant du raisin. Je sçais en outre que c'est le bœuf que Jupiter (14) choisit préféralement à tout autre animal pour sa métamorphose, lorsqu'amoureux d'Europe (15), il l'enleva de la Phénicie, & lui fit traverser la mer; que c'est un bœuf qui préserva dans leur bas âge les enfans que Neptune (16) avoit eus de Menalippe, d'être écrasés dans un étable par un troupeau de bœufs (17); enfin que c'est d'un bœuf corrompu, que naissent les abeilles, qui nous donnent ce miel si renommé par sa douceur (18), ce qui

(10) Qui veut dire, un grand enfant, de βῆς, *bœuf*, & παῖς, *enfant*.

(11) Qui veut dire, une grande famine, de βῆς, *bœuf*, & λιμός, *famine*.

(12) Qui veut dire, une personne qui a de grands yeux, de βῆς, *bœuf*, & ὤψ, *œil*. C'est l'épithète que donne souvent Homère à la Reine des Dieux.

(13) Qui veut dire, à gros mammelons, de βῆς Latinisé, qui veut dire *bœuf*, & de *mamma*, qui veut dire *mammelle*.

(14) Voy. la Note 8 du Chap. I. du Liv. I.

(15) C'étoit la fille d'Agénor, Roi de Phénicie, que Jupiter enleva sous la figure d'un bœuf, & transporta en Crète.

(16) C'étoit, selon la Fable, le fils de Saturne & d'Ops : ce Dieu avoit l'empire de la mer en partage.

(17) Cette Fable est perdue, il n'en reste plus que quelques vestiges dans Denys d'Halicarnasse.

(18) Voyez, entr'autres Auteurs qui parlent de ce phénomène, Virgile Liv. 4. des Géorgiques.

fait que les Grecs les appellent βεγόνες (19), expression que Plautius a latinisée, lorsqu'il dit au Préteur (20) Hirrius, qu'on avoit dénoncé comme ayant composé un écrit contre le Sénat : Soyez tranquille, je ne vous traiterai pas avec moins d'équité, que si vous aviez composé une *Bugonia* (21). D'abord on compte quatre âges dans

(19) C'est-à-dire, engendrées par des bœufs, de βεῖ, bœuf, & γένε, race.

(20) Voy. la Note 6 du Chap. IV.

(21) C'est-à-dire, l'ouvrage le plus mielleux. Cet endroit de Varron est presque inintelligible; nous lui avons donné le sens que nous avons cru le meilleur. Mais pour le comprendre, il faut sçavoir que M. Plautius Silvanus, Tribun du Peuple, porta une loi avec l'assistance des nobles l'an de Rome 664, par laquelle, pour diminuer l'empire que l'ordre des Chevaliers Romains s'étoit arrogé dans les jugemens, il fut ordonné qu'il seroit créé quinze Juges, tirés de chaque Tribu pour cette année-là, de sorte que les jugemens furent communiqués par cette loi aux Sénateurs & aux Plébeiens. Le Préteur Hirrius attaqua apparemment cette Loi, & ce fut à cette occasion que Plautius lui tint le propos cité ici, en lui disant de produire son écrit. Turnèbe, moyennant un très-grand nombre de corrections faites dans le Texte, explique ce passage tout autrement : il dit que Varron souhaitoit qu'Hirrius fût inscrit au nombre des Sénateurs (en lisant : *In senatu scriptum avertere*, au lieu de *in senatum scriptum habere*) & que Plautius, ayant appris qu'il étoit Préteur, en porta la nouvelle à Varron, & lui dit : Tranquillisez-vous, je vous apporte une bonne nouvelle, & je vous ferai autant de plaisir, que si je vous donnois un ouvrage sur les Abeilles; ce qui étoit une espece

cette espece de bestiaux : le premier donne des veaux ; le second des bouvillons ; le troisieme des jeunes bœufs ; le quatrieme des vieux. On distingue dans le premier âge le veau & la genisse , dans le second le bouvillon & la jeune vache , dans le troisieme & le quatrieme le taureau & la vache. Quand une vache est stérile , on l'appelle *taurà* (22) : quand elle est pleine , on l'appelle *horda* , & c'est de ce mot qu'est venu celui de *Hordicalia* connu dans le Calendrier , pour désigner la Fête où l'on immole des vaches qui sont en cet état (23). Quand on veut acheter un troupeau de bétail de cette espece , on doit d'abord examiner si les bêtes , dont il est composé , sont dans l'âge propre à rapporter des fruits , plutôt qu'épuisées , si elles sont d'une belle forme , si elles ont les membres sains & entiers , si elles

de proverbe pour désigner les choses les plus agréables. Scalliger , en comparant cette explication avec le Texte , en porte le jugement que Socrate portoit de Dieu , lorsqu'il disoit : Je ne sçais pas ce qu'il est , mais je sçais bien ce qu'il n'est pas.

(22) Festus rapporte que l'on donnoit pour étymologie de ce mot , celui de *taurus* , comme pour dire qu'elle n'accouchoit pas plus qu'un taureau , mais ce qu'il ajoute , que ce mot vient de *Tαύρα* , qui signifioit *vache* en Grec , est plus vraisemblable.

(23) Cette Fête se célébroit le 17 des Calendes de Mai : elle s'appelloit aussi *Fordicalia* & *Fordiciidia*. L'H aspirée a souvent été substituée à l'F.

font grandes & grosses , si elles ont les cornes noires , le front large , les yeux grands & noirs , les oreilles velues , les joues applaties , le nez camus & nullement saillant , les narines ouvertes , & la cloison qui les sépare retirée insensiblement vers le haut de la tête , les babines un peu noires , le col charnu , long & garni de peaux qui pendent par-dessous , la poitrine ample , les côtes bien marquées , les épaules larges , la croupe ferme , la queue pendante jusqu'aux talons , & bien fournie par le bas de poils un peu frisés , les jambes droites & plutôt petites que grosses , les genoux un peu élevés & écartés l'un de l'autre , les pieds étroits , & dont l'on n'entende pas le bruit dans leur marche ; il faut encore que les ongles n'en soient point écartées , & qu'elles soient unies & égales : ces animaux ne doivent point avoir la peau rude , ni dure au toucher ; leur couleur la plus recherchée est d'abord la noire , ensuite la rouge , en troisième lieu celle entre rouge & blanc , enfin la blanche. Ceux de cette dernière couleur sont les plus foibles , comme ceux de la première sont les plus forts ; entre les deux couleurs mitoyennes , celle qui tient le premier rang est préférable à l'autre ; mais l'une & l'autre valent encore mieux qu'une bigarrure de noir & de blanc. En outre il est intéressant que les mâles soient de bonne race : pour s'en assurer , il faudra examiner leur forme , & voir si les veaux qui proviennent d'eux leur ressemblent. Le pays de

leur naissance est encore un point essentiel à examiner. Car ceux de la Gaule en Italie sont pour la plupart d'une excellente race pour le travail, au lieu que ceux de la Ligurie sont paresseux. Par delà la mer, ceux de l'Épire non-seulement sont les meilleurs de toute la Grèce, mais ils sont même préférables à ceux d'Italie, quoique quelques personnes préfèrent ceux d'Italie, quand ils s'agit de les engraisser pour servir de victimes, parce qu'elles prétendent qu'ils l'emportent sur les autres par la grosseur, ce qui fait qu'après les avoir engraisés, elles les gardent pour les occasions des prières publiques qui pourront être ordonnées : & sans contredit la préférence leur est due, quand il est question de Sacrifices, à cause de la supériorité qu'ils ont sur les autres du côté de la grosseur & de la couleur, d'autant plus que les blancs ne sont pas si communs en Italie que dans la Thrace, vers le Golfe Mélas, où il s'en trouve très-peu qui soient d'une autre couleur. Lorsqu'on les achete tout domptés, voici la forme de la stipulation usitée en cette occasion : Me répondez-vous que ces bœufs sont sains, & qu'en les acquérant je serai à l'abri de toute poursuite, à raison des dommages qu'ils pourroient avoir causés ? Lorsqu'au contraire on les achete indomptés, la stipulation se fait de cette façon : Me répondez-vous que ces bouvillons sont bien sains, qu'ils proviennent d'un troupeau sain, & qu'en les acquérant je serai à l'abri de toute poursuite, à raison des dommages qu'ils

auroient pû causer ? Ceux qui veulent s'attacher strictement aux formules de Manilius (24), donnent un peu plus d'étendue aux paroles solennelles de ces stipulations. Les Bouchers qui achètent un bœuf pour l'égorger, de même que ceux qui l'achètent pour le conduire aux Autels comme victime, ne sont pas dans l'usage de stipuler qu'il est sain (25). L'endroit où les bœufs paissent le mieux, c'est dans les forêts où il y a beaucoup d'arbrisseaux & de feuillages : on les mène paître l'hiver auprès de la mer, & pendant les chaleurs sur les montagnes couvertes d'arbres. Voici ce que je suis dans l'usage de pratiquer par rapport à la propagation : j'empêche les vaches de se gorger de nourriture & de boisson un mois avant l'approche du mâle, parce que l'on pense communément que quand elles sont maigres, elles conçoivent plus facilement ; au lieu que j'engraisse les taureaux le plus que je peux, en leur donnant

(24) Voy. la Note 5 du Chap. III.

(25) Comment cela, puisqu'il est constant qu'on ne pouvoit immoler que des victimes bien conditionnées & sans défauts ? le voici : autre chose est qu'un animal soit bien conditionné & sans défaut, autre chose qu'il soit sain. La première qualité, la seule requise dans ces victimes faite aux yeux, mais non la seconde, puisque la santé peut dépendre d'un vice interne & caché. On n'auroit donc pas pû, par exemple, immoler un animal borgne ou boiteux, mais on pouvoit en immoler un fievreux. Ainsi il étoit inutile de stipuler qu'il étoit sain.

force herbes, paille & foin, après les avoir séparés des femelles, deux mois avant l'accouplement. J'ai autant de taureaux pour soixante & dix vaches qu'Atticus, c'est-à-dire, deux; sçavoir un d'un an, & un de deux ans. Je les fais accoupler après le lever de la Constellation que les Grecs appellent *λύρα*, & les Latins *Fides* (26). Ce n'est qu'alors que je laisse aller les taureaux dans le troupeau. Il est aisé de connoître si c'est un mâle que la vache a conçu, ou une femelle, à la manière dont le taureau l'a quittée après le coït : car lorsque c'est un mâle, le taureau se retire par le côté droit, & lorsque c'est une femelle, il se retire par le côté gauche. C'est à vous autres, qui lisez Aristoté (27), ajouta-t-il en m'adressant la parole, à chercher la cause de ce phénomène. Il ne faut pas que les vaches aient moins de deux ans lorsqu'on leur donne le mâle, afin qu'elles ne vèlent point avant trois ans, & le mieux sera qu'elles ne le fassent qu'à quatre : la plupart peuvent porter jusqu'à dix ans, il y en a même qui sont en état de le faire plus long-temps. Le temps qui leur convient le mieux pour concevoir, c'est depuis le lever du Dauphin (28), jusqu'à quarante

(26) C'est la Lire. Elle se leve le jour des Nones de Janvier, selon Plinè 18, 26.

(27) Voy. la Note 25 du Chap. I. du Liv. I.

(28) Le Dauphin se leve l'avant-veille des Nones de Janvier, selon Plinè 8, 45, & 18, 26. Comment donc concilier

jours par-delà, ou un peu plus : parce qu'en devenant pleines dans ce temps-là, elles mettent bas dans une saison de l'année très-tempérée, attendu qu'elles portent pendant dix mois. J'ai lû un fait bien singulier qui concerne les vaches, c'est qu'elles conçoivent lorsqu'on les fait couvrir par un taureau châtré, pourvu que ce soit peu de temps après l'opération. Il faut mener paître les vaches dans des lieux garnis de verdure & aqueux, & prendre garde qu'elles ne soient trop à l'étroit,

Varron & Pline qui est de son avis, avec Columelle qui dit positivement qu'il faut donner le Taureau à la Vache au mois de Juillet, afin qu'elle vèle au Printemps suivant. Des Commentateurs ont prétendu qu'il falloit corriger Pline, & lire *Junias*, au lieu de *Januarias*, dans les endroits cités ci-dessus. Cette correction rapprocheroit à la vérité Pline de Columelle sur ce point-ci; mais ils se trouveroient encore opposés sur d'autres points, puisque selon Pline, à moins d'une nouvelle correction, le Dauphin se leveroit l'avant-veille des Nones de Juin, & le matin, au lieu que selon Columelle 11, 2, le lever du Dauphin au mois de Juin se fait le soir, & le quatre des Ides de ce mois. Cette correction n'est donc pas admissible, outre qu'on ne peut tabler sur rien de certain dans les Observations Astronomiques des Anciens, comme nous l'avons fait voir dans la Note 7 du Ch. XXVIII. du Liv. I. Il vaut donc bien mieux, pour concilier ces Auteurs en cette occasion, avoir recours à Pline lui-même, qui en convenant 8, 45, que l'on donne le Taureau à la Vache au mois de Janvier, ajoute que quelques personnes le donnent en Automne, & que même les Peuples qui ne vivent que de lait, le donnent dans tel temps de l'année que ce soit, afin d'avoir du lait en tout temps.

qu'elles ne se battent ensemble , ou qu'elles ne courent les unes après les autres. C'est pourquoi , comme ordinairement pendant l'Été les taons les tourmentent , & qu'elles sont sujettes à être piquées sous la queue par de petits insectes , il y a des personnes qui sont dans l'usage de les renfermer dans des clos , pour éviter les accidens , au cas qu'elles viennent à s'irriter. Il faut étendre dans leurs étables des feuillages ou d'autres choses équivalentes , afin qu'elles soient plus mollement couchées sur cette litière. On les menera boire deux fois par jour en Été , & une seule fois en Hiver. Lorsqu'elles sont prêtes à vêler , il faut mettre en réserve auprès de leurs étables du fourrage frais , dont elles puissent râter au sortir de l'étable : je dis râter , car elles sont alors très-dégoutées. Il faut aussi prendre garde que l'endroit où elles se retirent ne soit froid : car le froid ainsi que le besoin les fait infailliblement maigrir. Lorsqu'elles nourrissent , on aura soin d'empêcher que les petits ne couchent avec les meres , qui les écraseroient , mais on les approchera d'elles le matin , & toutes les fois qu'elles reviendront de la pâture. Lorsque les veaux commencent à grandir , il faut soulager les meres en leur mettant du fourrage vert dans leurs crèches. Leurs étables doivent être , ainsi que presque toutes celles des autres animaux , pavées de pierre ou d'autre matière pareille , de peur que les cornes de leurs pieds ne pourrissent. A commencer de l'E-

quinox de l'Automne, on mène paître les veaux avec leurs mères. Il ne faut pas les châtrer avant l'âge de deux ans : parce qu'ils ont de la peine à se remettre de cette opération, lorsqu'elle est faite plutôt, comme au contraire lorsqu'elle est faite plus tard, ils deviennent indociles & inutiles au travail. Il faut aussi faire un choix toutes les années dans ce bétail, ainsi qu'on le pratique par rapport à toutes les autres espèces de bestiaux, & réformer les animaux défectueux, parce qu'ils tiennent une place dans le troupeau qui seroit mieux occupée par d'autres, qui pourroient rapporter du profit. S'il se trouve des vaches qui viennent à perdre leur veau, il faut leur en substituer d'autres, que l'on arrachera aux mères qui n'ont pas assez de lait pour les nourrir. On donne aux veaux lorsqu'ils ont six mois, du son de froment, de la farine d'orge, & de l'herbe bien tendre, & on les fait boire soir & matin. Il y a un grand nombre d'observations relatives à leur santé, que j'ai transcrites des livres de Magon (29), & dont je fais souvent lire quelques articles à mon bouvier. Le nombre de taureaux qu'on destine aux vaches qu'on fait couvrir, est de deux pour soixante, l'un d'un an, & l'autre de deux. Il y en a qui en ont plus ou moins : car celui-ci (30) n'a que deux taureaux pour

(29) Voy. la Note 37 du Chap. I. du Liv. I.

(30) Ceci doit s'entendre de quelqu'un des Interlocuteurs que Vaccius montre au doigt, & probablement c'est Atticus, dont il a dit la même chose un peu plus haut.

soixante & dix meres. Pour le nombre dont doit être composé ce troupeau, les uns le veulent d'une façon, les autres d'une autre : il y en a qui croient que cent têtes sont suffisantes pour former un troupeau, & je suis de cet avis, mais ATTICUS & LUCIENUS font les leurs de cent vingt têtes : voilà ce que dit VACCIVS.

CHAPITRE VI.

APRÈS quoi MURRIUS, qui étoit revenu avec LUCIENUS, pendant que VACCIVS parloit encore, prit la parole & dit : Pour moi je vais traiter par choix des ânes, attendu que je suis de Réate, d'où viennent les meilleurs & les plus grands : j'ai eu dans ce pays-ci des petits de cette race, que j'ai quelquefois vendus même à des Arcadiens. Ainsi, pour entrer en matière, quand on veut avoir un bon troupeau d'ânes, il faut d'abord s'attacher à prendre les mâles & les femelles dans le bon âge, afin que l'on puisse en tirer du profit le plus long-temps que faire se pourra : il faut qu'ils aient la démarche ferme & assurée, l'encolure distinguée, le corps étoffé, & qu'ils soient de bonne race, c'est-à-dire, qu'ils soient originaires des pays où ils passent pour être les meilleurs : c'est à quoi sont attentifs les habitans du Peloponnese, puisqu'ils achètent préférable-

ment ceux d'Arcadie , & en Italie , ceux qui viennent du Canton de Réate : car de ce que l'on trouve en Sicile de très-bonnes murennés flottantes (1), & de l'Ellops à Rhodes, il ne s'ensuit pas que ces poissons soient également estimés dans toutes les mers. On compte deux especes d'ânes ; l'âne sauvage, que l'on appelle *Onager* , & dont on voit un grand nombre de troupeaux dans la Phrygie & la Licaonie, & l'âne privé, tels qu'ils sont tous en Italie. L'âne sauvage est bon pour être employé à faire race , parce qu'il en vient facilement des ânes privés , au lieu qu'un âne privé n'en fait jamais de sauvages. Comme les petits ressemblent à leurs peres & meres, il faut choisir des mâles & des femelles qui soient distingués. Quant au commerce de ces animaux on les fait changer de maître , comme toutes les autres especes de bestiaux, par des achats & des livraisons, & l'on est dans l'usage de répondre de leur santé, & de garantir l'acheteur de toute poursuite, à raison des dommages qu'ils pourroient avoir causés. On les nourrit très-aisément avec de la farine & du son d'orge. On fait faillir les ânesses avant le Solstice , afin qu'elles mettent

(1) Macrobe nous apprend qu'on les appelloit *fluta*, que nous traduisons par *flottantes* , parce qu'à force de nâger sur la superficie de l'eau, le Soleil les desséchoit au point qu'elles ne pouvoient plus se courber pour se plonger dans l'eau, de façon qu'il étoit très-aisé de les prendre, même à la main.

bas l'année suivante au même temps, parce qu'elles portent un an. Quand elles sont pleines, on les dispense du travail qui détérioreroit leur fruit, au lieu qu'on n'en dispense pas le mâle, parce que le repos ne serviroit qu'à le rendre plus mauvais. Pour l'éducation des petits, on se conforme à peu près à la méthode que l'on observe pour les chevaux. On les laisse un an à leur mere, l'année d'ensuite on ne les laisse plus avec elles que pendant la nuit, & on a l'attention de les attacher doucement avec des licous, ou d'autres especes de liens. La troisieme année on commence à les dompter pour les objets auxquels on veut les employer. Reste à parler du nombre qu'il en faut avoir. On ne les met point en troupeaux, si ce ne sont ceux que l'on destine à porter de compagnie des marchandises, parce qu'on les occupe pour la plupart soit à tourner les meules, soit à l'Agriculture dans les occasions où il s'agit de porter quelque chose, soit même à labourer la terre, comme dans les pays où elle est légère, telle que celle de la Campanie. Il y a cependant des especes de troupeaux d'ânes, qui sont ceux qui appartiennent à des marchands, par exemple, à ces gens, qui, du canton de Brundisium ou de l'Apulia, font transporter jusqu'à la mer sur des ânes de charge, de l'huile ou du vin, ainsi que du bled, ou toute autre marchandise.

CHAPITRE VII.

JE vais aussi, dit LUCIENUS, ouvrir à mon arrivée les barrières, & commencer à lâcher les chevaux en liberté; non-seulement les mâles, parmi lesquels je n'ai, comme ATTICUS, qu'un seul étalon pour dix jumens, mais encore les cavales, dont le brave Q. Modius Equiculus tiroit autant de service même à l'armée, que des mâles. Ceux qui sont dans l'intention de former des troupeaux de chevaux & de cavales, tels qu'en ont quelques personnes dans le Péloponnèse & dans l'Apulia, doivent d'abord examiner si ces animaux ont l'âge que ces personnes requerront dans ce cas : car il faut prendre garde qu'ils n'aient ni moins de trois ans, ni plus de dix. On connoît l'âge des chevaux par les dents, de même que celui de presque tous les bestiaux qui n'ont point la corne du pied séparée, & même de ceux qui l'ont séparée (1) : on prétend en effet qu'un cheval de

(1) *Cornu* pouvant s'entendre dans la Latinité, tant des cornes que certains animaux portent à la tête, que des ongles des bestiaux, nous avons crû devoir donner ce sens au mot *cornutarum*. En effet, si ce mot s'entendoit des animaux qui ont la tête armée de cornes, comme les bœufs, les cerfs, &c, ils ne seroient pas compris dans la première

deux ans & demi, commence à perdre les quatre dents du milieu, sçavoir, deux par en haut, & autant par en bas; que lorsqu'il entre dans sa quatrième année, il lui en tombe encore quatre autres à côté de celles qu'il a déjà perdues, & que celles que l'on appelle *columellares* (2) commencent à lui pousser; qu'enfin au commencement de la cinquième année, il perd encore de même ses deux dents œillères, après quoi celles-ci reviennent & prennent leur entier accroisse-

classe, puisqu'ils ont la corne du pied séparée, & par conséquent Varron n'auroit pas dû dire en parlant des animaux qui n'ont point la corne du pied séparée, & même quand ils auroient le front armé de cornes. D'ailleurs, si ce mot devoit s'entendre des animaux qui ont le front armé de cornes, Varron auroit donc exclu du nombre des animaux dont les dents annoncent l'âge, les brebis, les chiens, les cochons, puisque ces animaux ne sont ni du nombre de ceux qui n'ont pas la corne du pied séparée, ni du nombre de ceux qui portent des cornes à la tête. Au lieu que dans notre sens, Varron comprend tous les animaux dont on connoît l'âge par les dents; sçavoir, tous ceux qui n'ont point la corne du pied séparée, & dont il n'étoit point permis aux Hébreux de manger, comme les chevaux, les ânes, les mulets, & même une partie de ceux qui l'ont séparée, & qu'il appelle *cornuta*, pour désigner qu'ils ont le pied garni de plusieurs cornes séparées, sans avoir égard aux cornes qu'ils peuvent avoir, ou ne pas avoir au front, puisqu'il comprend sous ce mot non-seulement les bœufs qui ont des cornes au front, mais encore les brebis, les cochons, &c. qui n'en ont point.

(2) C'est ce qu'on appelle les crochets.

ment pendant la fixieme année, de sorte que toutes ses dents sont ordinairement repoussées , & que le nombre en est complet dans la septieme année de son âge. On prétend aussi que passé ce temps , on n'a plus de signe certain auquel on puisse connoître leur âge , si ce n'est qu'on estime qu'ils ont seize ans lorsque les dents leur sortent de la bouche, que leurs sourcils sont blanchis, & qu'il s'est creusé des salieres au-dessous. A l'égard de leur forme , il faut qu'ils soient d'une taille moyenne , parce qu'ils n'ont point de grace , lorsqu'ils sont trop grands ou trop petits. Les cavaliers doivent avoir la croupe & le ventre larges. Si ce sont des chevaux que l'on destine à servir d'étalons , il faut les choisir d'une grande taille , d'une belle forme , & bien proportionnés dans toutes les parties de leur corps. On peut entrevoir ce que deviendra un cheval par la suite, en examinant, lorsqu'il est jeune , s'il a la tête petite & bien développée dans tous ses détails, les yeux noirs, les nazeaux ouverts, les oreilles bien plantées, la crinière longue, touffue, brune, un peu frisée & garnie de crins bien fins, qui retombent sur le côté droit du chignon , la poitrine large & étoffée, les épaules fortes, peu de ventre, les reins ferrés par le bas, le dos large, l'épine du dos enfoncée, ou tout au moins non failante, la queue longue & un peu frisée, les jambes droites & bien égales, les genoux ronds & courts, & qui ne soient pas tournés en-dedans, la

corne du sabot dure , & le corps parsemé de vaisseaux qui soient faciles à appercevoir , parce que pour lors il sera plus aisé de le traiter au cas de maladie : il faut qu'un cheval ait beaucoup de corps. Il est fort important de connoître de quelle race sont ces animaux , parce qu'il y en a de beaucoup d'especes ; c'est pour cela que les plus estimés prennent le nom des pays dont ils sont originaires , comme les *Theffalici* qui tirent leur nom de cette partie de la Grece , les *Appuli* qui le tirent de l'Apulia , & les *Roseani* de la campagne Rosea. Lorsqu'un cheval en paissant avec ses camarades , s'efforce à l'emporter sur eux soit à la course , soit autrement , ou qu'en traversant un fleuve , il marche des premiers à la tête du troupeau , sans regarder les autres , c'est une preuve qu'il deviendra bon. L'achat des chevaux se fait à peu près de la même maniere que celui des bœufs & des ânes , c'est-à-dire , que , pour leur faire changer de maître par la vente , il faut employer pour les uns comme pour les autres les mêmes formalités , telles qu'on les trouve dans le recueil d'actions de Manilius (3). La meilleure méthode pour nourrir les chevaux , est de leur faire paître l'herbe des prairies , & de leur mettre du foin sec dans leurs mangeoires , quand ils sont à l'écurie. Lorsque les cavales auront pouliné , on y ajoutera de l'orge & on leur

(3) Voy. la Note 5 du Chap. III.

donnera à boire deux fois le jour. Pour ce qui est de la propagation de ces animaux , il faut commencer à faire saillir les jumens depuis l'Équinoxe du Printemps , & continuer jusqu'au Solstice, afin qu'elles poulinent dans un temps favorable : car on prétend que le poulain vient au monde le dixieme jour du douzieme mois qui suit l'accouplement ; ceux qui naissent plus tard sont presque tous défectueux & inutiles. *L'origa* doit, dès que le Printemps sera venu , donner l'étalon à la jument deux fois par jour , une fois le matin & une fois le soir : on entend par *origa* celui qui fait cette fonction, & par le ministère duquel les cavalles sont tenues à l'attache pendant l'opération, afin qu'elles soient saillies plus promptement , & que l'étalon ne perde point sa semence en vain par trop d'ardeur. Les cavalles avertissent elles-mêmes du moment où elles sont suffisamment saillies , parce qu'alors elles se défendent contre le mâle qui veut les approcher. Si l'étalon manque d'ardeur , on pile de la moëlle de scille dans de l'eau , jusqu'à ce qu'elle soit réduite à l'épaisseur du miel , & l'on s'en sert pour frotter les parties de la cavalle , lorsqu'elle est en chaleur , & d'un autre côté on frotte les narines de l'étalon aux parties même de la cavalle. Il est bon d'éterniser la mémoire d'un événement très-certain, tout incroyable qu'il est. Un étalon refusoit opiniâtrément de saillir sa mere , l'*Origa* l'ayant conduit auprès d'elle ,

après lui avoir enveloppé la tête , & l'ayant forcé de la faillir , lorsqu'il eut fini l'opération & qu'il eut les yeux découverts , il se jeta sur l'*Origas* , & le tua en le déchirant à belles dents (4). Lorsque les cavalles sont pleines , il faut éviter de les faire travailler un peu plus que de raison , comme aussi de les tenir dans des lieux froids , parce que le grand froid leur est très-contraire dans cet état : c'est pourquoi il faut garantir le sol des écuries de toute humidité , & en tenir les portes fermées ainsi que les fenêtres ; il faut aussi attacher aux mangeoires de longues barres , qui sépareront les cavalles les unes d'avec les autres , & les mettront dans l'impuissance de se battre ensemble. Les cavalles pleines ne doivent ni manger trop , ni souffrir de la faim. Ceux qui ne les font faillir que de deux années l'une , prétendent que c'est le moyen qu'elles se conservent plus longtemps & qu'elles fassent de meilleurs poulains , parce qu'il en est des cavalles qui poulinent toutes les années , comme des terres qui rapportent toutes les années sans se reposer , & qui sont toujours plus épuisées que d'autres. Dix

(4) Plusieurs Auteurs racontent différens exemples de cette espèce de pudeur naturelle dans les animaux , mais le plus singulier c'est que , si l'on ajoute foi à leurs récits , ces exemples se sont quelquefois rencontrés chez des peuples , qui ne se faisoient point un scrupule de conjonctions pareilles.

jours après que les poulains sont venus au monde , on les mène pâître avec leurs meres , afin que le fumier de l'étable n'ait pas le temps de s'amasser autour de leur sabot. Lorsqu'ils ont cinq mois, il faut , quand ils sont rentrés à l'étable , leur donner de la farine d'orge détrempée avec du son , ou telle autre production de la terre qu'ils pourront manger avec plaisir. Dès qu'ils auront un an , on leur donnera de l'orge en nature & du son , jusqu'à ce qu'ils ne tetent plus , car il ne faut pas les sevrer avant qu'ils aient deux ans accomplis. Il faut aussi les toucher de temps en temps pendant qu'ils sont avec leurs meres , de peur de les effrayer , si on ne le faisoit pour la premiere fois , que lorsqu'ils en seront séparés ; on suspendra aussi , par la même raison , des mords dans l'endroit où ils seront avec leurs meres , afin qu'ils s'accoutument dès leur jeunesse , tant à en souffrir la vue , qu'à en entendre le cliquetis , lorsqu'on les remuera. Dès qu'ils auront commencé à prendre l'habitude de s'approcher de la main , il faudra de temps en temps mettre sur leur dos un enfant , qui s'y couchera sur le ventre les deux ou trois premieres fois , & qui s'y tiendra ensuite assis. Il ne faut faire ces essais que quand le cheval a trois ans , parce que c'est alors sur-tout qu'il prend sa croissance & qu'il devient vigoureux. Il y a des personnes qui prétendent qu'on peut dompter un cheval dès qu'il a un an & demi , mais il vaut mieux ne le faire

que lorsqu'il en a trois passés; à datter de cet âge, on lui donne ordinairement du fourage composé de toutes sortes de légumes coupés en herbes, parce que ce fourage est un purgatif très-nécessaire à ce bétail. On lui en donnera dix jours de suite, sans lui laisser prendre d'autre nourriture. Le onzième jour on lui donnera de l'orge, dont on augmentera tous les jours la dose par degrés jusqu'au quatorzième, & on continuera de lui en donner les dix jours suivans la même quantité qu'il en aura prise le quatorzième jour, après quoi il faudra lui faire prendre un exercice modéré, & le frotter d'huile lorsqu'il sera en sueur; s'il fait froid, on fera du feu dans l'étable. On ne fait pas le même cas de tous les chevaux, & le traitement n'est pas le même pour tous, parce que les uns sont propres à la guerre, les autres à la voiture, d'autres à la monte & d'autres à la course. C'est pour cela qu'un homme expérimenté dans l'Art militaire choisit ses chevaux, & les élève tout autrement, que ne feroit celui dont le métier est de conduire dans le cirque des Chars attelés de quatre chevaux, ou bien celui dont le talent est de conduire deux chevaux à la fois dans le combat, & de sauter de l'un sur l'autre; par la même raison, si l'on destine des chevaux à conduire dans les voyages, on les élève autrement lorsqu'ils doivent être montés par un cavalier, que lorsqu'ils doivent être attelés à un Char; parce que, comme on

veut qu'ils soient vifs dans les camps, on aime mieux au contraire qu'ils soient paisibles dans les chemins. C'est sur-tout à cause de ces différences de goût, qu'on a imaginé de les châtrer, parce qu'ils sont plus tranquilles lorsqu'on leur a ôté les testicules; & comme ils n'ont plus pour lors de liqueur féminale, on les appelle *Canterii* (5), comme on appelle *Maiales* (6) les porcs, & *Capi* (7) les coqs qui sont dans le même cas. Quant à l'art de les guérir, c'est dans les chevaux qu'on remarque le plus grand nombre de signes qui indiquent leurs maladies, & ce sont aussi les animaux pour la guérison desquels on a trouvé le plus grand nombre de méthodes : c'est pour cela qu'en Grece les Médecins qui traitent même les autres bestiaux, sont appelés particulièrement *ἰππίατροι* (8). Il faut que le Pâtre ait un livre où seront détaillés ces signes des maladies, & les façons de les guérir.

(5) Des chevaux hongres. *Canterius* veut aussi dire une perche, seroit-ce par raison d'Analogie?

(6) Des cochons châtrés.

(7) Des chapons.

(8) Quoique les Médecins des bestiaux ne traitassent pas seulement les chevaux, mais les autres bêtes de Somme, les Grecs les appelloient ainsi du mot *ἵππος*, qui veut dire cheval, & *ἰατρός*, qui veut dire médecin; mais les Latins ne firent pas tant d'honneur au cheval en donnant à ces Médecins le nom de *veterinarij*, qui s'applique à toutes les bêtes de Somme; puisqu'il vient du mot

CHAPITRE VIII.

NOUS en étions là , lorsqu'il survint un Afranchi de la part de Ménatès , pour avertir la compagnie que les offrandes des *liba* (1) étoient achevées, & que tout étoit prêt pour le Sacrifice; que par conséquent, ceux qui voudroient sacrifier en personne pour eux, n'avoient qu'à venir. Pour moi , lui dis-je, je ne vous laisserai point aller que vous ne m'ayez donné le troisième acte qui concerne les mulets , les chiens & les Pâtres. Il y a peu de choses à dire sur les premiers, dit MURRIUS, car les mulets, soit ceux qui sont engendrés d'un âne & d'une cavalle, soit ceux qui le sont d'un cheval & d'une ânesse, sont des animaux produits par différentes especes, & entrés, pour ainsi dire, sur une souche heterogène, puisque le premier vient d'une cavalle & d'un âne, & qu'au contraire le second (2) vient d'un

vehere, qui veut dire *porter*. Je suis étonné que ce dernier mot soit celui qui a été adopté par un peuple plus militaire qu'Agriculteur, & chez lequel presque tous les titres de noblesse sont empruntés du cheval. Le mot d'*Hippiâtre* me sembleroit aussi noble que celui de *Vétérinaire*.

(1) Voy. le Chap. LXXV. de l'Economie rurale de Caton; & la Note 1 de ce Chap.

(2) Les Latins l'appelloient *hinnus* du mot *hinnitus*, qui exprimoit le hennissement du cheval.

cheval & d'une ânesse. On tire du service de l'un & de l'autre, mais ni l'un, ni l'autre ne sont propres à se perpétuer. On donne à nourrir un ânon nouveau né à une cavalle, dont le lait donne à cet animal plus de corpulence ; parce qu'on prétend que ce lait est meilleur que celui d'ânesse ou de tout autre animal : outre cela on le nourrit de paille, de foin & d'orge, pour ménager en même-temps la mere qu'on lui a substituée, afin qu'elle ne soit point hors d'état de fournir à son poulain ce qu'il lui faut de lait pour sa nourriture. Lorsqu'un âne a été ainsi élevé, on peut l'employer depuis l'âge de trois ans à couvrir les cavalles, qu'il ne dédaigne pas à cause de l'habitude qu'il a contractée de vivre avec elles. Si on l'emploie plus jeune, il vieillit plutôt, & le résultat de cet accouplement n'est jamais si bon. Ceux qui n'ont point d'âne qu'ils aient fait élever de cette façon, & qui veulent néanmoins en avoir pour employer à la monte des cavalles, choisissent à cet effet le plus grand & le plus beau qu'ils peuvent trouver, pourvu qu'il soit de bonne race ; comme, par exemple, de celle d'Arcadie, suivant l'opinion des Anciens, ou de celle de Réate, si l'on s'en rapporte à notre expérience, puisqu'il s'est vendu des ânes de cette contrée propres à saillir des cavalles, qui n'ont pas coûté moins de trente & quarante mil *sestertii*. Nous achetons ces ânes comme les chevaux, en employant les mêmes formules de stipulations, & en observant, par

rapport à la tradition, ce que nous avons dit que l'on observoit dans l'achat des chevaux. Nous les nourrissons principalement de foin & d'orge, & nous le faisons plus largement pendant le temps qui précède l'accouplement, afin de leur procurer par une bonne nourriture les forces nécessaires pour cette opération. Nous avons soin que l'*Origa* (3) mene ces ânes aux jumens dans le même temps qu'il y mene les étalons. Lorsque la cavalle a fait un mullet ou une mule, nous les élevons & nous les nourrissons. Quand ils sont nés dans des lieux marécageux & humides, ils sont sujets à avoir la corne du pied molle, mais si on les conduit pendant l'Été sur les montagnes, comme on le pratique dans le territoire de Réate, elle s'endurcit très-fort. Pour former un troupeau de mullets, il faut examiner leur âge & leur forme; l'un afin qu'ils puissent supporter le travail, qu'exige le tirage des voitures, l'autre afin qu'ils puissent plaire à la vue : car il n'y a point de fortes de voitures que deux de ces animaux attelés ensemble ne puissent traîner sur les chemins. Tout ce que je viens de dire, ajouta-t-il en m'adressant la parole, mériteroit votre créance, par cela seul que je suis de Reate, quand vous n'auriez pas vous-même des troupeaux de cavalles chez vous, & que vous n'en auriez pas

(3) Voy. l'explication de ce mot dans le Chapitre précédent.

vendu de mulets. Le mulet appelé *hinnus* vient d'un cheval & d'une ânesse; il n'est pas si grand que l'autre espece de mulet, & communément il est plus rouge, il a les oreilles semblables à celles du cheval, mais sa criniere ainsi que sa queue ressemblent à celles de l'âne. Il reste ainsi que le cheval un an dans le ventre de sa mere. On élève & on nourrit ces mulets comme les poulains, & on connoît aussi leur âge par leurs dents.

CHAPITRE IX.

DE tous les quadrupedes, dit ATTICUS, il ne nous reste plus que les chiens dont nous ayons à traiter : au reste cet article n'est pas le moins intéressant, sur-tout pour nous qui nourrissons des bêtes à laine, puisque le chien est d'une si grande nécessité pour la garde du bétail, qu'il y a tel bétail qui ne pourroit pas se défendre s'il n'avoit pas de chien avec lui, comme les brebis en premier lieu & les chevres après elles. En effet, comme le loup est toujours à épier ces animaux, nous lui opposons des chiens pour leur sureté. Il n'en est pas de même des porcs, parmi lesquels il s'en trouve qui savent se défendre seuls, comme les verrats, les cochons châtrés & les truies : car ces derniers animaux tiennent beaucoup du
sanglier,

fanglier , dont la dent a souvent été meurtrièrè pour les chiens dans les Forêts. Que vous dirai-je du gros bétail ? Ne sçais-je pas bien qu'un loup étant survenu dans un endroit où un troupeau de mulets étoit à paître , ces animaux se réunirent par un instinct naturel autour de lui , & le tuerent à coups de pied : Ne sçais-je pas aussi que les taureaux sçavent lui résister en face , en se joignant les uns auprès des autres par le derriere , & qu'ils viennent facilement à bout par ce manège , de le repousser avec leurs cornes. Or , comme il y a de deux especes de chiens , celui de chasse qui n'est que pour les bêtes fauves , & celles qui habitent les forêts , & celui que l'on a pour servir de garde , & qui est de la dépendance du Berger ; je vais traiter de ce dernier , suivant la méthode que vous avez proposée en neuf parties. D'abord il faut prendre des chiens qui soient d'un bon âge , parce que les jeunes ainsi que ceux qui sont trop vieux , ne peuvent ni se défendre eux-mêmes , ni servir de défense aux brebis , & qu'ils sont souvent la pâture des bêtes féroces. Ils doivent être d'une belle figure , avoir le corps étoffé , les yeux tirant sur le noir , ou roux , le nés qui réponde à cette couleur , les levres tant soit peu noires ou rouges , ni camufes par en haut , ni pendantes par en bas , le menton ravalé , garni par le bas de deux dents qui sortent un peu en dehors de la gueule , l'une à droite & l'autre à gauche , & par le haut de pareilles dents , mais

qui soient plutôt droites que sortant de la gueule, pour les autres dents aiguës, dont ils ont la gueule meublée, elles doivent être recouvertes par les levres; il faut qu'ils aient la tête grande, les oreilles de même & pendantes, le chignon & le cou gros, la séparation des jointures des ergots larges, les cuisses droites & plus tournées en dedans qu'en-dehors, les pattes grandes & hautes, & dont l'on entende le bruit lorsqu'ils marchent, les ergots séparés, les ongles durs & recourbés, la plante du pied non comme de la corne, ni trop dure, mais molle, & pour ainsi dire dilatable; il faut que le corps soit effacé par le haut des cuisses, que l'épine du dos ne soit ni fail-lante, ni courbée; que la queue soit épaisse, l'aboiement fort, l'ouverture de la gueule grande; il faut qu'ils soient blancs plutôt que de toute autre couleur, afin qu'on ne les confonde pas dans l'obscurité de la nuit avec les bêtes fauves. On veut en outre que les femelles aient de grosses tettes, & que les boutons en soient d'égale grosseur. Il faut aussi examiner s'ils sont de bonne race. C'est eu égard à leur race qu'on les appelle *Lacones*, *Epirotici* ou *Sallentini*, suivant les divers pays dont ils sont originaires. On se gardera bien d'acheter des chiens à des chasseurs ou à des bouchers, ceux-ci, parce qu'ils ne sont pas dressés à suivre le bétail, ceux-là parce que, s'il passe un lièvre ou un cerf devant eux, ils quittent les brebis pour courir après. Les meilleurs sont donc,

ou ceux que l'on achete des Bergers , & qui sont déjà accoutumés à suivre les brebis, ou ceux qui ne sont encore dressés à rien , parce que le chien est l'animal qui s'accoutume le plus aisément à tout ce qu'on veut. Le fait suivant montre que son attachement est même encore plus fort pour les Bergers que pour le bétail. P. Aufidius Pontianus d'Amiternum étoit convenu , en achetant des troupeaux de brebis au fond de l'Ombrie , que les chiens seroient compris dans la vente, & non les Bergers , mais que ceux-ci ne quitteroient point les troupeaux qu'ils ne les eussent conduits aux bois de Métaponte, d'où ensuite ils se déroberoient furtivement pour regagner leurs pays. Les Bergers s'en retournerent en conséquence chez eux , après les avoir conduits au lieu convenu; mais peu de jours après, les chiens regrettant leurs premiers Maîtres, allèrent d'eux-mêmes les rejoindre en Ombrie, sans prendre d'autre nourriture que celle qu'ils trouverent dans les champs , quoique la distance entre l'un & l'autre endroit fût de plusieurs journées de chemin, & qu'aucun de ces Bergers n'eût usé de la recette , que Saferna (1) donne dans son Agriculture pour se faire suivre d'un chien, qui consiste à lui présenter une grenouille cuite (2). Il

(1) Voy. la Note 18. du Chap. II. du Liv. I.

(2) Cette habitude des chiens de retourner à leurs anciens maîtres , rappelle un trait piquant de Diogènes contre

est important que tous les chiens qu'on a soient d'une même race , parce que , lorsqu'ils sont parens entr'eux , ils se défendent beaucoup mieux les uns les autres : mais il est encore plus essentiel d'examiner de quelle race ils sont , & de quelle espece de chiennes ils proviennent. Quant à la vente , un chien ne passe à un nouveau Maître , qu'après la tradition qui en a été faite par son premier Maître. On insere dans les stipulations , que l'on interpose en cette occasion , les clauses relatives à leur santé , & aux dommages qu'ils ont pu causer , ainsi qu'on le pratique pour les bestiaux , à moins que l'on n'y veuille ajouter quelque clause particuliere , dont l'exécution se poursuivra par une action utile (3). Il y a des

Platon. Celui-ci dissertant sur quelque matiere grave en présence de Diogènes qui ne l'écoutoit pas , fut choqué de cette inattention , & lui dit : Ecoutes-moi , chien. A quoi Diogènes répondit , sans s'émouvoir : Je ne suis pas cependant retourné dans le pays où j'ai été vendu , comme font ordinairement les chiens ; par ce bon mot il tiroit à bout portant sur Platon , qui , en retournant en Sicile , s'étoit remis au pouvoir de Denys le Tyran , dont il avoit souvent éprouvé la mauvaise foi , comme on le voit dans Cicéron , *pro Rabirio*. Aussi le Philosophe Cynique mit il en cette occasion les riens de son côté , puisque tout le monde désapprouvoit cette inconséquence dans la conduite de Platon , & que l'on disoit hautement qu'il n'étoit point étonnant que Denys fût à Corinthe , mais qu'il l'étoit que Platon fût à Syracuse.

(3) Les Jurisconsultes Romains appelloient une action

personnes qui fixent le prix pour chaque individu, d'autres conviennent que les petits suivront le sort de la mere par droit d'accession, d'autres enfin stipulent que deux petits ne seront comptés que pour un chien, de même qu'on stipule ordinairement que deux agneaux ne seront comptés que pour une brebis, mais la convention la plus généralement adoptée, est que les chiens, qui ont coutume d'être ensemble, seront tous compris dans la même vente. La nourriture du chien a plus de rapport avec celle de l'homme, qu'avec celle de la brebis, puisqu'on le nourrit d'os & de restes de table, & non pas d'herbes ou de feuilles. Il faut pourvoir avec assiduité à ce que la nourriture ne manque jamais aux chiens, autrement la faim les forcera d'en aller chercher ailleurs, & leur fera désertter le troupeau, à moins qu'ils ne fassent encore pis, comme quelques personnes croient qu'ils feroient, c'est-à-dire, qu'ils n'en viennent jusqu'à rappeler l'ancien proverbe (4), ou même à découvrir le sens allégorique de la Fable d'Actéon, en tournant les dents con-

utile, celle qui n'étoit pas donnée expressément par la loi, mais que l'utilité ou l'esprit de la loi rendoient nécessaire, dans les cas semblables à ceux qu'elle avoit prévus.

(4) Ce proverbe étoit apparemment si connu du temps de Varron, qu'il regarde comme inutile de le répéter. Ne seroit-ce pas celui-ci, *tot servi, tot hostes*, c'est-à-dire, les Esclaves sont autant d'ennemis qu'on a autour de soi.

tre leur maître (5). On peut aussi leur donner du pain d'orge, mais cependant après l'avoir préalablement émié dans du lait, parce que quand ils sont accoutumés à trouver cette espèce de nourriture, ils ne s'écartent pas de long-temps du troupeau. On ne leur laisse pas manger la chair des brebis, qui périssent de leur mort naturelle, de peur que le goût qu'ils prendroient à ce genre de nourriture, ne leur donnât la tentation de tâter de celles qui sont en vie. On leur donne aussi du bouillon fait avec des os, & les os eux mêmes, après les avoir brisés en petits morceaux; ce qui contribue à leur rendre les dents plus fortes, & la gueule plus large, parce qu'ils ouvrent beau-

(5) Ovide, Liv. 3. Métam. dit que ce célèbre chasseur, fils d'Aristée & d'Autonoë, fut changé en cerf & dévoré par ses propres chiens, pour avoir vû Diane aux bains, d'autres Auteurs veulent que ce soit pour avoir conçu des desirs impudiques sur cette Déesse, en chassant près de son Temple, ou pour s'être regardé comme supérieur à elle dans l'art de la chasse. Quoiqu'il en soit, le sens allégorique que Varron donne à cette Fable, n'approche pas de celui-ci que l'on lit dans Fulgence. Actéon avoit été passionné dans sa jeunesse pour la chasse. Parvenu à un âge mûr, & voyant son art à nud, c'est-à-dire, faisant réflexion aux dangers de cette passion, il fut changé en cerf, c'est-à-dire, qu'il devint très-timide, & qu'il abandonna ce genre de plaisir, sans cependant quitter son attachement pour ses chiens, qu'il garda jusqu'à ce qu'il en eût été dévoré, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il eût consumé son patrimoine à les nourrir inutilement.

coup la mâchoire pour les manger , & que le goût de moëlle qu'ils y trouvent les rend plus âpres. Ils sont dans l'usage de prendre leur nourriture pendant le jour par-tout où le troupeau pâit , & le soir dans les étables où il est rentré. Quant à leur propagation, on ne commence à les faire accoupler qu'au renouvellement du Printemps, parce qu'on prétend que ce n'est qu'alors que les chiennes commencent à être en chaleur, c'est-à-dire , qu'elles montrent le desir qu'elles ont du mâle. Lorsqu'elles ont été couvertes dans ce temps là, elles mettent bas vers le Solstice , parce qu'elles portent ordinairement pendant trois mois. Il faut pendant qu'elles sont pleines leur donner du pain d'orge plutôt que de froment, parce que le premier les nourrit mieux, & qu'il leur fait avoir du lait en plus grande quantité. Quant à la nourriture de leurs petits, si elles en ont plusieurs, il faut dès le moment qu'elles ont mis bas, choisir ceux que l'on veut garder, & jeter les autres : moins on leur en laissera, mieux ils seront nourris, puisqu'ils trouveront du lait en plus grande abondance. On étend sous eux de la paille ou quelque autre chose d'équivalent , parce que plus ils sont couchés mollement, plus on a de facilité à les élever. Les petits commencent à voir clair au bout de vingt jours (6). Les deux premiers

(6) Comment concilier cela avec l'expérience qui nous apprend qu'ils voient communément clair dès le huitième

mois d'après leur naissance, on ne les sépare pas de la mere, & ce n'est que petit à petit qu'on les déshabitude par la suite d'être avec elle. On les mene plusieurs de compagnie dans un même endroit, où on les excite à se battre les uns contre les autres, pour les rendre plus ardens, en évitant cependant de les trop fatiguer par ces sortes de combats, ce qui ne serviroit qu'à les rendre plus lâches. On les accoutume aussi à se laisser attacher dans les commencemens avec des liens légers, & lorsqu'ils font des efforts pour les ronger, on les bat ordinairement pour les en empêcher, de peur qu'ils n'en contractent l'habitude. Il faut les jours de pluie garnir leur chenil de feuilles ou de fourage pour deux raisons, pour qu'ils ne se salissent point & pour qu'ils n'aient pas trop froid. Il y a des personnes qui les châtrèrent, parce qu'elles croient que pour lors ils seront moins tentés d'abandonner le troupeau, d'autres évitent de le faire, parce qu'ils croient que cette opération leur ôte le courage. Quel-

jour. Changerons-nous, comme ont fait quelques Commentateurs, vingt en huit. Mais cette correction est contraire à tous les Exemplaires de Varron, tant Manuscrits qu'imprimés : Ne seroit-il pas mieux d'expliquer notre Auteur par Pline qui dit 8, 40, que plus les petits chiens sont nourris abondamment, plus tard la vue leur vient, de façon cependant qu'elle ne leur vient jamais plus tard que le vingt & unieme jour, ni plutôt que le septieme.

ques-uns leur frottent les oreilles & l'entre-deux des ergots avec des amandes broyées dans de l'eau, parce que les mouches, les riques & les puces forment ordinairement des ulcères dans ces parties, lorsqu'elles n'ont pas été frottées de cet onguent. Pour éviter que les bêtes féroces ne viennent à les blesser, on leur met des colliers, que l'on appelle *malia*, ce sont des ceintures qui leur enveloppent le col, & qui sont faites d'un cuir fort & garni de cloux à tête; on a soin de coudre un autre cuir plus mollet sous les têtes des cloux, pour empêcher que la trop grande dureté du fer ne les blesse. Pour peu qu'un loup ou quelque autre bête ait été blessée par ces cloux, les autres chiens, même ceux qui n'ont pas de colliers semblables, sont à l'abri de toute attaque. On a coutume de se pourvoir d'un nombre de chiens proportionné à celui de ses bestiaux. On croit communément qu'il suffit qu'il y en ait un à la suite de chaque Berger, mais en général, quant à ce qui concerne ce nombre, chacun a sa méthode particulière. Il faut en avoir un plus grand nombre, si l'on est dans un pays où il y ait beaucoup de bêtes féroces; c'est ce qu'observent ceux qui sont dans l'usage d'accompagner les troupeaux, lorsque, pour les mener dans des quartiers d'Été ou d'Hiver, ils sont obligés de traverser des chemins éloignés au milieu des forêts. Il suffit d'en avoir deux dans une terre pour le troupeau de la Métairie, sçavoir, un mâle & une femelle :

étant ainsi deux de compagnie, ils sont plus assidus, parce qu'ils deviennent mutuellement plus vifs; d'ailleurs si l'un ou l'autre vient à tomber malade, le troupeau ne se trouve jamais sans chien. Comme *Atticus* regardoit de tout côté, comme pour demander s'il n'avoit rien omis de son sujet, & que personne ne parloit: Ce silence dis-je alors, annonce que c'est à un autre à prendre le rôle.

CHAPITRE X.

Car il nous reste, pour compléter cet acte, à examiner la quantité de Pâtres qu'il faut avoir, & les qualités requises dans ces sortes de gens. *Cossinius*. On se sert pour les grands bestiaux de gens d'un certain âge, au lieu que des enfans suffisent pour les petits. Mais, lorsque les Pâtres sont dans le cas de conduire au loin le bétail, tel qu'il soit, grand ou petit, & par conséquent d'être toujours par les chemins, il faut les choisir plus robustes que lorsqu'ils doivent rester sur le fond, & retourner tous les jours à la Métairie. Voilà pourquoi on rencontre souvent dans les Forêts des jeunes gens, qui sont le plus souvent armés, tandis que dans les champs ce sont non-seulement des petits garçons, mais même de petites filles qui menent paître les troupeaux. On comman-

dera à ceux qui menent paître les bestiaux, de rester toute la journée auprès d'eux dans les pâturages , & de se réunir ensemble pour les faire paître , mais de se séparer le soir , pour passer la nuit chacun auprès de son troupeau. Il faut qu'ils soient tous soumis à un seul & unique intendant du bétail , qui soit plus âgé & plus expérimenté qu'eux , parce qu'ils se résoudront plus facilement à obéir à quelqu'un , qui leur sera déjà supérieur par l'âge & par l'expérience. Il ne faut pas cependant qu'il soit si avancé en âge , qu'il ne puisse plus soutenir le travail à cause de sa vieillesse , car les vieillards , non plus que les enfans , ne peuvent pas supporter aisément la fatigue occasionnée par la difficulté des chemins , & par la roideur des montagnes escarpées , fatigue qu'on ne peut néanmoins éviter , quand on a des troupeaux à conduire , sur-tout si ce sont des troupeaux de gros bétail , & de chevres , qui se plaisent à paître sur les rochers & dans les forêts. Pour ce qui regarde la forme de ces sortes de gens : il faut les choisir robustes , alertes , légers ; il faut qu'ils aient les membres dispos , & qu'ils soient en état non-seulement de suivre le bétail , mais encore de le défendre contre les attaques des bêtes féroces & des brigands , comme de soulever les fardeaux dont il faudra charger les bêtes de somme , de courir dans l'occasion & de lancer des pierres. Les hommes de toutes les Nations ne sont pas également propres à être auprès des bestiaux , puisque

ni les *Basculi*, ni les *Turduli* ne conviendroient à cette fonction : les Gaulois sont les meilleurs que l'on puisse choisir sur-tout pour mettre auprès des bêtes de somme. Quant à l'acquisition des Pâtres, on compte à peu près six manières d'en acquérir légitimement le domaine : sçavoir d'avoir pris possession d'une succession déferée par la Loi, & dont ils faisoient partie ; de les avoir reçus suivant les formes requises dans la mancipation (1), d'une personne à qui le droit civil permettoit d'en transmettre la propriété, ou bien de les avoir reçus de celui qui pouvoit en faire la cession, & en présence de qui il appartenoit (2) ; d'en avoir acquis le domaine par suite de la possession (3) ; de les avoir achetés la couronne en tête (4), comme faisant partie d'un butin pris sur

(1) La mancipation étoit une façon d'acquérir les choses que les Anciens Romains appelloient *mancipi*, qui exigeoit plusieurs solemnités : Les choses *mancipi* étoient les choses de la plus grande valeur réelle, telles que les biens fonds situés en Italie, les Esclaves, &c.

(2) Ce que les Romains appelloient *cessio in jure*, étoit une façon d'acquérir telle chose que ce pût être, qui exigeoit moins de solemnités que la mancipation ; il suffisoit de trois personnes pour la faire, le Propriétaire, l'Acquéreur & le Préteur.

(3) C'est-à-dire, après les avoir possédés pendant un an de suite, avec bonne foi & en vertu d'un titre translatif de propriété, c'est ce que les Romains appelloient *usucapere*.

(4) Les Esclaves se commerçoient chez les Romains, com-

l'ennemi, ou de les avoir achetés à l'encan, comme faisant partie de biens délaissés à des créanciers, ou confisqués : Lorsqu'on vend ces gens-là, leur pécule (5) passe ordinairement par droit d'accession à l'Acheteur, comme aussi, si l'on en convient nommément, on stipulera du Vendeur qu'il garantisse que l'homme est sain, & qu'il n'est exposé à aucune poursuite, ni à raison de vols qu'il ait commis, ni à raison de dommages qu'il ait causés, ou bien encore qu'il s'engage au cas d'éviction, à rendre le double du prix qu'il aura reçu, ou le prix seulement, suivant la convention faite entre les parties. Les Pâtres doivent prendre séparément leurs repas pendant le jour, chacun auprès de leur troupeau, au lieu que le soir tous ceux qui sont soumis à un même Intendant soupent en commun. L'Intendant doit avoir l'œil à ce que tous les bagages nécessaires au bétail & aux Pâtres, soient à la suite de ceux-ci, sur-tout pour la partie qui concerne la nourriture

me les animaux chez nous. Varron met les Pâtres dans la classe des mulets & des chiens. On leur mettoit une couronne sur la tête, pour avertir qu'ils étoient à vendre, comme nous attachons de la paille à la queue des chevaux qui sont en vente

(5) Le pécule d'un Esclave étoit ce dont son maître lui confioit la libre administration, & dont il n'étoit pas tenu de lui rendre compte à tout instant, ainsi que de la gestion des autres biens de son maître, qui n'étoient pas dans son pécule.

des gens & le traitement des animaux au cas de maladie; les Maîtres se précautionnent à cet effet de bêtes de charge, ceux-ci de jumens, ceux-là d'autres animaux pareils, qui puissent porter ces bagages sur leur dos. Pour ce qui concerne la propagation des Pâtres, il est aisé à ceux qui restent toujours sur le fond, d'avoir dans la Métairie une compagne d'esclavage, qui leur servira à cette fin, d'autant qu'un Pâtre n'est pas curieux de porter plus loin ses amours : Quant à ceux qui vont dans les bois, & qui font paître le bétail dans les lieux sauvages, comme ils ne se mettent jamais à l'abri de la pluie que sous des cabannes qu'ils élèvent dans le moment, sans aller à la Métairie, bien des personnes pensent qu'il est bon de leur donner des femmes, pour les accompagner à la suite des troupeaux, pour leur préparer à manger, & pour les rendre plus assidus à leur devoir. Mais il faut que ces femmes soient robustes, sans être difformes, & qu'elles ne le cedent point aux hommes par l'ardeur pour le travail : on en trouve de telles dans beaucoup de contrées, par exemple, en Illyrie où l'on en rencontre de tous côtés, qui sont en état de mener paître elles-mêmes le bétail, ou d'aller chercher le bois pour allumer le feu & faire cuire le manger, ou de garder les bagages dans les cabanes. Pour l'éducation, je prétens qu'il vaut communément mieux que ce soit les meres elles-mêmes qui nourrissent leurs enfans. En ce moment il se tour-

na de mon côté, & dit : C'est précisément ce que je vous ai entendu dire, que lorsque vous arrivâtes en Liburnie, vous vîtes des femmes de Pâtres, qui portoient du bois sur leurs épaules, en même-temps qu'elles tenoient entre leurs bras un ou deux enfans qu'elles nourrissoient, montrant bien par leur exemple que nos accouchées, qui s'étendent pendant plusieurs jours sur des canapés, ne sont que des especes, foibles comme le jonc, & qui ne méritent aucune considération. Ce fait est très-certain, lui dis-je, & l'on voit même souvent quelque chose de plus fort dans l'Illyrie, c'est qu'une femme grosse, lorsque son temps d'accoucher est venu, quitte son ouvrage pour aller se délivrer à quelques pas, d'où elle rapporte ensuite son enfant sans façon, de sorte que l'on croiroit que c'est un enfant qu'elle a trouvé, plutôt qu'un enfant sorti de ses flancs. On y voit encore une autre singularité, c'est que des filles souvent âgées de vingt ans, qu'ils appellent dans ce pays là des vierges, peuvent, sans aller contre l'usage reçu, s'abandonner à qui bon leur semble avant le mariage, & ont la liberté de vagabonner, sans être accompagnées de qui que ce soit, & de faire des enfans si bon leur semble.

Cossinius. Quant à la santé des hommes, il faut que l'Intendant du troupeau ait par écrit tout ce qui y est relatif, de sorte que l'on ne soit pas obligé d'avoir recours au Médecin pour les traiter. C'est pourquoi un homme qui ne sçauroit

pas écrire , ne feroit pas propre à cet emploi ; d'autant qu'il feroit auffi incapable dès-lors de rendre un bon compte à son Maître de l'administration du bétail. Quant au nombre des Pâtres que l'on doit avoir , les uns font dans l'usage d'en avoir plus , les autres moins : Pour moi mon usage est de confier à un feul Berger quatre-vingt brebis à laine groffiére , au lieu qu'Atticus lui en confie jufqu'à cent. Si l'on a de nombreux troupeaux de brebis , tels que ceux que quelques perfonnes portent jufqu'à mil têtes , il fera plus facile de diminuer le nombre des hommes employés à leur fuite , que fi l'on n'en a que de petits , tels que ceux d'Atticus & les miens : car les miens ne font que de fept cent têtes , au lieu que vous en avez eu , je crois , de huit cent , quoique vous n'y miffiez ni plus ni moins de béliers que moi , qui fuis dans l'usage d'en mettre un fur dix brebis. Il faut avoir deux hommes pour un troupeau de cinquante cavalles , & que chacun d'eux ait à fa difpofition une jument domprée , qui lui fervira de monture , pour fe transporter dans les pays où l'on est dans l'usage de conduire les cavalles , pour les renfermer dans des étables , comme il arrive fouvent dans l'Apulia & dans le pays des Lucaniens.

C H A P I T R E X I.

P U I S Q U E nous avons rempli notre promesse , ajouta-t-il , nous pouvons nous séparer. Vous le pourrez , dis-je , quand vous aurez ajouté à ce qui vient d'être dit , ainsi que nous en sommes convenus , l'article qui concerne les fruits extraordinaires que l'on tire des bestiaux , je veux dire le lait & la tonte de la laine. COSSINIUS. Le lait de brebis , & après lui celui de chevre est de toutes les liqueurs que l'on peut boire , la plus nourrissante : pour celui qui purge le plus , c'est celui de cavalle , ensuite celui d'âneisse , puis celui de vache , & enfin celui de chevre. Mais les propriétés de ces différentes especes de lait varient elles-mêmes , suivant la différence des pâturages , de la nature des bestiaux & du temps où on les trait. En effet , suivant la différence des pâturages , il peut arriver , ou que le lait soit propre à servir de nourriture , comme , par exemple , s'il a été trait de bestiaux qui aient été nourris d'orge , de paille , & de toute autre fourrage sec & solide ; ou qu'il soit purgatif , comme celui que donnent les bestiaux que l'on a mis au verd , sur-tout lorsqu'ils y ont brouté des herbes que nous prenons ordinairement pour nous purger :

si l'on consulte de même la nature des bestiaux ; on trouvera que le lait de ceux qui sont en bonne santé & dans un âge peu avancé, vaut mieux que celui des vieux ou des malades. Enfin, le temps où l'on traite le lait, & la date de sa formation dans le corps de l'animal en change très-fort la qualité, puisque le meilleur est ou celui des bêtes que l'on ne traite pas avec autant de difficulté que celles qui, ayant été longtemps sans porter, n'ont qu'un lait qui n'a nulle douceur, ou celui des bêtes que l'on ne traite que quelque temps après qu'elles ont mis bas. Les plus nourrissans de tous les fromages que l'on fait avec le lait, sont ceux de lait de vaches ; mais ils sont en même-temps les plus difficiles à digérer : ceux de lait de brebis tiennent le second rang, & ceux de lait de chèvres sont les moins nourrissans des trois, mais ils passent le plus facilement. On met aussi de la différence entre les fromages mous & nouvellement faits, & les fromages secs & anciens ; lorsqu'ils sont mous, ils sont plus nourrissans & restent moins sur l'estomac, c'est le contraire lorsqu'ils sont vieux & secs. On commence à faire le fromage depuis le lever des Pleiades au Printemps, & l'on continue d'en faire jusqu'aux Pleiades d'Été. Pour le faire, on traite les animaux le matin au Printemps, & à midi dans les autres saisons, quoique cette méthode varie suivant la différence des lieux & des paturages. Sur deux *congii* de lait, on met gros

comme une olive de presure (1), pour le faire cailler. La presure de lievre & de bouc, vaut mieux que celle d'agneau. D'autres personnes se servent, au lieu de presure, de cette espece de lait qui sort des branches du figuier, & de vinaigre ou de toute autre chose : les Grecs appellent ce lait du figuier, tantôt *ἐπὶν* (2), tantôt *δακτύλον* (3). Je ne serois pas éloigné de croire, dis-je, que ce fut pour cette raison que les Bergers planterent ce figuier que l'on voit auprès de la Chapelle de Rumia (4), puisqu'on est dans l'usage d'y faire pour les enfans qui sont à la mamelle des Sacrifices, dans lesquels on offre à cette Déesse du lait au lieu de vin (5); car les mamelles s'appellent *rumis*, ou, comme l'on disoit autrefois, *rumæ* : c'est même de ce mot que les agneaux qui têtent encore s'appellent *subrumi* (6),

(1) C'est communément un certain acide qu'on trouve dans l'estomac de quelques animaux, quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite.

(2) Qui veut dire, *suc*, *humeur*.

(3) Qui veut dire, *larme*.

(4) C'étoit l'endroit où l'on avoit trouvé la louve allaitant Remus & Romulus, Pline 15, 18. On voit ici la raison du nom de cette Déesse, peu connue d'ailleurs, & l'objet de son culte.

(5) C'étoit le vin qui servoit d'offrande dans tous les Sacrifices faits aux autres Dieux.

(6) Comme pour signifier qu'ils sont *sous la mamme'le*.

de même que c'est du mot *lac* (7) qu'ils s'appellent *laçtentes*. COSSINIUS. On a coutume en outre de saupoudrer les fromages de sel. Celui qu'on tire de la terre vaut mieux pour cet emploi que le sel de mer. Quant à la tonte des brebis, j'examine d'abord, avant de commencer à la faire, si elles n'ont point la galle ou quelques ulcères, afin de les en guérir, si le cas y échoit, avant de les tondre. Le temps propre à la tonte, c'est entre l'Equinoxe du Printemps & le Solstice, & lorsque les brebis ont commencé à fuer. C'est à cause de cette sueur que l'on a donné à la laine nouvellement tondue le nom de *succida* (8). On frotte dès le jour même avec du vin & de l'huile les brebis nouvellement tondues : quelques uns ajoutent dans la composition de cet onguent de la cire blanche & de la graisse de cochon : & si ce sont des brebis que l'on ait coutume de couvrir de peaux, on frotte aussi l'intérieur de cette peau avec le même onguent, avant de les en recouvrir. S'il se trouve quelques brebis qui aient été blessées dans la tonte, on fait couler de la poix fondue sur leurs plaies. On tond les brebis, dont la laine est grossière, vers le temps où l'on moissonne l'orge, sauf quelques pays où on le fait avant la coupe des foin. Il y des peuples qui les ton-

(7) Qui veut dire, *du lait*.

(8) Qui veut dire, *pleine d'humeurs*.

dent deux fois l'an, comme les habitans de l'Espagne Citérieure, auquel cas ces deux tontes se font à six mois l'une de l'autre : ceux qui prennent ainsi deux fois cette peine, ne le font que parce qu'ils prétendent que c'est le moyen que les brebis aient plus de laine; de même que ceux qui fauchent deux fois les prés, prétendent leur faire rapporter par-là plus de foin. Les personnes qui se piquent d'une attention recherchée, font dans l'usage d'étendre à terre de petites nappes sous les brebis, quand ils les tondent, de peur de perdre quelques flocons de laine. On choisit pour faire cette opération un temps serein, & on la fait environ depuis la quatrième heure du jour (9) jusqu'à la dixième : parce qu'en tondant une brebis pendant l'ardeur du Soleil, la sueur, qui coule alors par tout le corps de cet animal, rend sa laine plus molle, plus pesante & d'une plus belle couleur. Les uns appellent les flocons de la laine qui a été rasée, *velleræ*, les autres les appellent *velumina*. On peut voir

(9) On distingue les *jours* naturels & les *jours* civils. Les *jours* naturels sont compris entre deux couchers du Soleil : on les divise en vingt-quatre parties égales, que l'on appelle *heures*. Les *jours* civils sont compris entre le lever du Soleil & son coucher : on les divise en douze parties, également appellées *heures*; mais ces *heures* sont plus ou moins longues à proportion de ce que le Soleil se leve & se couche plutôt ou plus tard. Ce passage-ci doit s'entendre du *jour* civil & des *heures* qui le composent.

par ces mots (10), que l'on s'est avisé d'arracher la laine des brebis, avant de s'aviser de la couper. Ceux qui sont aujourd'hui dans l'usage de l'arracher (11), font faire diette aux brebis trois jours auparavant, parce que quand elles sont foibles & languissantes, la laine leur tient moins au corps. On prétend, dis-je, que ce n'est que la quatre cent cinquante-quatrième année de la fondation de Rome (12), que les premiers barbiers sont venus de Sicile en Italie, ainsi qu'on le trouve consigné par écrit dans un monument public à Ardée, & que c'est P. Ticinius Mena qui les y avoit amenés; & en effet les statues qui nous restent des anciens, sont une preuve qu'il n'y en avoit point dans les temps antérieurs, puisque la plupart sont en cheveux & avec une longue barbe. De même que la brebis, reprit Cossinius, nous donne dans sa laine un produit qui sert à notre habillement; la chèvre fournit aussi ses poils pour la marine, pour les machines de guerre qui servent à lancer quelque corps au loin, & pour les instrumens à l'usage des Artisans. Il y a aussi quelques Nations qui se couvrent le corps de la peau de ces animaux, comme la Gétulie & la Sardaigne. Cet usage paroît même avoir existé

(10) Parce qu'ils viennent l'un & l'autre de celui de *vel-
lere*, qui veut dire, *arracher*.

(11) Pline atteste 8, 48, que cet usage subsistoit encore de son temps.

(12) Avant J. C. 298.

chez les anciens Grecs , puisque les vieillards prennent de ces peaux le nom de *διφθέριαι* (13) dans les Tragédies; comme ceux qui sont occupés à demeure aux travaux rustiques le prennent aussi dans les Comédies , témoin le jeune homme de l'Hipobolimée de Cœcilius (14) , & le vieillard du *Heautontimorumenos* de Térence (15). On tond les chèvres dans une grande partie de la Phrygie , parce qu'elles y ont le poil très-long , & l'on en apporte communément ici des tissus de poils & d'autres ouvrages de cette nature , qui portent le nom de *Cilicia* , parce que , dit-on , c'est dans la *Cilicie* que cette espece de tonte a été exécutée pour la première fois. Au moment que Cossinius finissoit de parler , sans que personne trouvât rien à reprendre à tout ce qu'il avoit dit , un Affranchi de Vitulus , qui arrivoit

(13) C'est-à-dire , *vêtus de peaux* , du mot *διφθέριαι* , qui veut dire , *peau*. On voit par-là jusqu'où remonte l'ancienneté des rôles à manteaux.

(14) Cœcilius Staius , que les uns font Gaulois , les autres Milanois , étoit un Poëte comique , contemporain d'Ennius : il mourut un an après lui. Cicéron le traite de mauvais Auteur pour la Latinité , Horace lui fait plus d'honneur.

(15) Ce Poëte étoit de Carthage , il fut affranchi à Rome par Terentius Lucanus , qui le fit élever si bien , qu'il mérita de devenir l'ami des plus grands hommes de son siècle , notamment de Lælius & de Scipion ; la pureté de son langage a fait croire que ces deux personnages l'avoient aidé

de ses jardins à la ville , se détourna de notre côté , & nous ayant joint , il me dit : J'allois précisément chez vous , de la part de mon Patron , pour vous prier de ne pas accourir le jour de la Fête , & de venir en conséquence au plutôt chez lui. Cette invitation fut cause , mon cher Niger Turannius , que nous allames , SCROFA & moi , rejoindre Vitulus dans ses jardins , & que les autres se retirèrent , partie chez eux , partie chez MENAS.

dans la composition de ses Comédies ; & cette opinion étoit déjà en vogue du vivant même de Térence , comme on le voit par le Prologue de ses Adelphe.

Fin du Livre deuxième.



L'ÉCONOMIE RURALE

DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE TROISIEME.

DE L'ENGRAIS DES ANIMAUX QU'ON
NOURRIT DANS L'INTÉRIEUR
DES MÉTAIRIES.

CHAPITRE PREMIER (1).

COMME on compte deux genres de vie adoptés
parmi les hommes, Q. PINNIUS, sçavoir, la vie de

(1) Ceci est plutôt une Introduction, telle que celle qui
se trouve au commencement des deux autres Livres, mais
nous nous sommes engagés à ne pas changer les divisions
par Chapitres, reçues dans nos Auteurs.

la campagne & celle de la ville; il n'y a point de doute que l'un & l'autre ne soient distingués entr'eux, non-seulement par la différence des lieux, mais encore par celle du temps où remonte leur origine. En effet, la vie champêtre est beaucoup plus ancienne que celle que l'on mène à la ville, puisqu'il s'est trouvé des temps où les hommes cultivoient les champs, sans avoir encore de villes. Effectivement la plus ancienne ville de Grèce, suivant la tradition, est celle de Thebes en Béotie, qui a été bâtie par le Roi Ogygès (2), comme la plus ancienne du territoire Romain, est Rome, qui a été bâtie par le Roi Romulus (3) : (car ce n'est qu'à présent, & non pas au temps où Ennius (4) écrivoit (5), que l'on peut

(2) C'est un des plus anciens Rois dont il soit fait mention dans l'Histoire, aussi les Grecs, pour désigner une chose très-ancienne, se servoient ils du mot *ἀρχαῖος*.

(3) Voy. la Note 24 du Chap. I. du Liv. II.

(4) Voy. la Note 6 du Chap. I. du Liv. I.

(5) Le Poète Ennius mourut vers l'an 584 de la fondation de Rome, ainsi ce passage qu'on trouve dans ses Annales, qu'il a composés vers l'an 558, étoit bien contraire de son vivant à la Chronologie, & quoiqu'il soit permis à un Poète de s'en écarter, cet Anachronisme est si considérable, que Varron fait très-bien de le critiquer. Ce passage au contraire convient assez bien au temps où écrivoit Varron : puisque c'étoit vers l'an 717 de la fondation de Rome, attendu qu'il mourut l'an 726, suivant Eusebe, à l'âge de 90 ans, & qu'il n'en avoit encore que 80 passés, ainsi qu'il le dit lui-même dans le premier Livre, Chap. I.

dire avec vérité qu'il y a environ sept cent ans , un peu plus ou moins , que la célèbre ville de Rome a été bâtie sous les auspices les plus Augustes.) Or , quoique l'on dise que Thèbes a été bâtie avant le déluge d'Ogygès (6) , on ne peut pas cependant faire remonter la fondation de cette ville à plus de deux mil cent ans environ ; mais si l'on compare cette antiquité avec celle du temps où les campagnes ont commencé à être cultivées , & où les hommes habitoient sous des cabanes & des chaumières , sans sçavoir ce que c'étoit qu'un mur ou une porte , on trouvera que les Agriculteurs précèdent les habitans des villes d'une quantité immense d'années ; & cela n'est point étonnant , puisque les champs nous ont été donnés par l'Auteur même de la nature , au lieu que c'est l'industrie humaine qui a bâti les villes : cela est si vrai , que l'on assure qu'il n'y a pas plus de mil ans que tous les Arts ont été trouvés en Grèce ,

(6) Saint Augustin , au Liv. 18 de la Cité de Dieu , dit que ce déluge n'est pas le même que celui qui arriva du temps de Noë , & que sans être aussi considérable que celui-ci , il le fut cependant plus que celui de Deucalion , qui lui fut postérieur. Quoiqu'il en soit , Eusebe & Orose placent le déluge d'Ogygès 1040 ans avant la fondation de Rome ; ainsi , puisque Varron écrivoit ceci (Voy. la Note précédente) vers l'an 717 de la fondation de cette Ville , Thebes , suivant notre Auteur , se trouveroit avoir été bâtie environ 343 ans avant ce déluge. Il est bien difficile de compter sur rien de certain dans une antiquité aussi reculée.

au lieu qu'on a beau remonter à la plus haute antiquité, on ne peut jamais assigner un temps où il n'y ait point eu sur terre de champs susceptibles de culture. Non-seulement la culture des champs est le plus ancien genre de vie, mais c'est encore le meilleur. Aussi n'est-ce pas sans raison que nos ancêtres faisoient refluer leurs citoyens de la ville dans les campagnes, afin de pouvoir être nourris en temps de guerre par des Romains qui habitaient les campagnes (7). Ce n'est pas non plus sans raison qu'ils donnoient à la terre le nom de Mere & celui de Cérès (8) indistinctement, & qu'ils pensoient que ceux qui la cultivoient, menaient la vie la plus innocente & la plus utile, & que c'étoient les seuls hommes

(7) Effectivement dans l'origine, Rome ne fut remplie que de gens qui, ne possédant rien dans les campagnes, s'y réfugièrent pour y trouver un asyle; mais ensuite les Romains s'étant enrichis par les dépouilles des vaincus, & par les terres qu'ils conquièrent sur les ennemis, accorderent à ces réfugiés une portion de ces terres plus ou moins considérable, selon l'importance des services qu'ils avoient rendus à la République : & voilà une des raisons pour lesquelles les Tribus rustiques étoient plus considérées à Rome que les Tribus de la ville, Pline 18, 3, comme étant les premières qui eussent possédé des fonds. Par tout la première Noblesse a été celle des Propriétaires de fonds de terre, & l'origine du Droit Féodal est plus ancienne que l'on ne pense communément.

(8) Voy. la Note 9 & 10 du Chap. I. du Liv. I.

qui fussent restés de la race du Roi Saturne (9). Une nouvelle preuve de l'ancienneté de la culture des champs, c'est que les Sacrifices que l'on fait à Cérès, sont ceux que l'on appelle *Initia* (10), préférablement à tous les autres. Le nom de *Thebæ*, que porte la ville bâtie par Ogygès, ne prouve pas moins que cela, combien les champs sont plus anciens que les villes, puisque ce nom ne lui vient point de son fondateur, mais d'une certaine espèce de terre. En effet, dans l'ancien langage, ainsi qu'en Grèce chez les Eoliens, qui sont sortis de la Béotie, on donne le nom de *Tebæ*, sans aspiration, à des collines, & c'est le nom dont se servent encore aujourd'hui les Sabins, qui habitent un pays où les Pélasgiens se sont transplantés de la Grèce, comme on le voit par un vestige qui s'en est conservé dans ce pays, puisqu'une montagne qui se trouve sur la voie Salaria près de Réate, & qui a mille pas de long, s'appelle *Tebæ*. Au lieu que dans l'origine, on ne séparoit pas l'Agriculture de l'Engrais des bestiaux, vu l'extrême pauvreté de ces temps re-

(9) Ce Roi, dont la Mythologie a fait un Dieu, étoit fils du Ciel. Il détrôna son pere, & fut détrôné lui-même par son fils Jupiter. La Fable raconte qu'il mangeoit tous ses enfans. Rien de plus ingénieux que le sens allégorique de toute cette Fable, tel qu'il est exposé par Cicéron, Liv. II. de la nature des Dieux.

(10) C'est-à-dire, *commencemens*. Voy. la Note 9 du Chap. IV. du Liv. II.

culés, & que les hommes, qui étoient tous descendus de Pâtres, faisoient paître leurs bestiaux dans le champ même qu'ils ensemençoient ; il arriva par la suite que ceux qui s'étoient enrichis, diviserent leur patrimoine, & donnerent lieu par là aux différentes dénominations d'Agriculteurs & de Pâtres. Ces derniers furent eux-mêmes divisés en deux parties, quoiqu'aucun Auteur jusqu'à présent n'ait encore assez distingué ces deux parties, dont l'une comprend les engrais qui se font dans l'intérieur des Métairies, & l'autre comprend ceux qui se font dans les campagnes. Cette dernière espèce d'engrais à laquelle on a donné le nom de *pecuaria* (11), est très-connue, & regardée comme très-noble : elle procure de grandes richesses aux hommes, & c'est pour s'y adonner que l'on a soin d'acheter ou de prendre à loyer des bois : mais, comme l'autre espèce d'engrais, qui se fait dans l'intérieur des Métairies, a paru moins noble, quelques personnes en ont fait une partie de l'Agriculture, quoi qu'elle fût réellement dans la classe des engrais, & personne que je sçache n'en a traité *ex professo* d'une façon complète. C'est pour cela que comme j'étois persuadé qu'il y avoit dans l'Economie rurale trois voies pour se procurer des fruits, sçavoir, l'Agriculture, l'Engrais des bestiaux, & celui des animaux qu'on nourrit dans l'intérieur des Méta-

(11) De *pecus*, qui veut dire *bétail*.

ries, j'ai projeté de les traiter chacune dans trois Livres séparés, dont il y en a déjà deux de composés, sçavoir, un premier sur l'Agriculture, que j'ai adressé à ma femme Fundania, & un second sur l'Engrais des bestiaux, que j'ai adressé de même à Turannius Niger. Pour le troisieme qui me restoit à composer sur les fruits, que l'on peut se procurer par l'engrais des animaux que l'on nourrit dans l'intérieur des Métairies, c'est à vous que je l'envoie, parce qu'il m'a paru que vous étiez la personne à qui je devois l'adresser de préférence, à cause de notre voisinage & de votre bon goût. En effet, quoique vous possédassiez une Métairie qui se faisoit déjà remarquer, tant par l'élégance dont les murailles en sont crépies dans l'intérieur, que par les pavés en mosaïque rare, dont elle est enrichie, vous auriez cru qu'il y eût manqué quelque chose, si les murailles n'en eussent pas été aussi tapissées de Livres : C'est donc pour rendre hommage à votre bon goût, que je vous ai envoyé cet ouvrage, afin de contribuer autant qu'il seroit en moi, à rendre votre Métairie encore plus accomplie du côté des fruits que vous en pourrez retirer, que du côté des bâtimens même. Pour le composer, je n'ai eu besoin que de me rappeler des entretiens tenus sur ce sujet, auxquels je m'étois trouvé, & qui rouloient sur ce qui peut concourir à rendre une Métairie parfaite; voici d'où je commencerai à reprendre ces entretiens.

CHAPITRE II.

COMME le Sénateur (1) Q. AXIUS qui est de ma Tribu (2), venoit ainsi que moi de donner son suffrage, pendant la plus grande chaleur du jour, dans les Comices (3) qui se tenoient pour l'élection des Ediles (4), & que nous ne voulions pas nous éloigner, afin d'être à portée d'accompagner le Candidat (5), pour lequel nous étions portés

(1) Voy. la Note 14 du Chap. IV. du Liv. II.

(2) Cicéron, dans le Liv. III. des Loix, dit positivement que le mot de *Tribu* vient du nombre de classes, dans lesquelles fut d'abord divisé le peuple Romain. Effectivement il n'y en avoit eu dans l'origine que trois, mais ensuite le nombre en monta jusqu'à trente-cinq, sans qu'elles perdissent pour cela leur ancienne dénomination de *Tribus*. Sur ce nombre de trente-cinq, il y en avoit quatre Urbaines, dans lesquelles on avoit fait entrer les affranchis, de sorte que les trente & une autres Rustiques, étant composées d'ingénus, étoient par conséquent les plus honorables. Ajoutez à ceci la Note 7 du Chap. précédent.

(3) On appelloit ainsi les assemblées du peuple Romain, qui se tenoient à Rome pour l'élection des Magistrats, & pour la législation.

(4) Voy. la Note 8 du Chap. VII. Liv. I.

(5) On donnoit ce nom à Rome aux Citoyens qui aspiraient à quelque Magistrature, parce qu'ils étoient habillés de blanc, pour pouvoir être distingués du reste du peuple d'inclination,

d'inclination , lorsqu'il retourneroit chez lui ,
 Axius me dit : Seriez - vous d'avis que , pen-
 dant qu'on fera la revue des suffrages , nous
 nous missions à l'ombre dans la Métairie publi-
 que , au lieu de chercher un mauvais abri sous la
 tente trop étroite de quelque Candidat (6). Je ne
 crois pas seulement, lui répondis-je , au proverbe

ple. Plutarque donne pour raison morale de cet habillement, que c'étoit pour montrer qu'ils recherchoient les Magistratures avec *candeur* pour le bien seul de la République, & que ne les attendant que de la bonté du peuple , sans se confier en leur mérite, ils paroïssent devant lui dépouillés de toutes marques de distinction extérieures. On a aussi prétendu qu'ils n'avoient que l'habillement de dessous , sans toge , tant afin qu'ils ne pussent pas cacher sous leur toge de l'argent destiné à corrompre les citoyens, que pour que l'on pût voir les cicatrices des blessures qu'ils avoient reçues , & qui étoient les meilleurs titres pour acquérir les honneurs , ou enfin pour montrer leur soumission au peuple , par cette espece d'abnégation d'eux-mêmes désignée par la nudité.

(6) Lorsque le peuple étoit assemblé dans le Champ de Mars pour donner son suffrage , une partie se retiroit dans cette Métairie publique , pendant qu'on faisoit la revue des suffrages ; & les autres se mettoient à l'ombre ou à l'abri sous des tentes , que les Candidats faisoient dresser dans le Champ de Mars pour eux & leurs partisans. Comme ces tentes étoient mal construites , mal couvertes , & le plus souvent trop étroites pour le nombre de personnes qui s'y retiroient , Varron les appelle *Dimidiata*. On voit par Ovide qu'elles n'étoient couvertes que de feuillages , de branches d'arbres & d'habits.

qui dit , qu'un mauvais conseil est encore pire pour celui qui le donne , que pour celui qui le reçoit ; mais je tiens encore pour certain qu'un bon conseil n'est pas moins salutaire à l'un qu'à l'autre. Nous allâmes donc de concert nous rendre à la Métairie , où nous trouvâmes l'Augure (7) *APPIUS CLAUDIUS* assis sur un banc , & comme prêt à donner une consultation , si le cas l'eût requis. Il avoit à sa gauche *CORNELIUS MERULA* de famille Consulaire , & *FIRCELLIUS PAVO* de Réate , & à sa droite *MINUTIUS PICA* , & *M. PETRONIUS PASSER*. Dès que nous fûmes près de lui , *AXIUS* lui dit en souriant : Puisque vous voilà assis au milieu de vos oiseaux (8) , voulez - vous nous admettre dans votre voliere ? A quoi il répondit : Certainement je ne ferai pas difficulté de vous y admettre , vous sur-tout qui m'avez servi il y a quelques jours dans votre Métairie de Réate , près du lac Velinus , lorsque j'allois régler les différens d'entre les habitans d'Intéramnia & ceux de Réate , des oiseaux étrangers dont j'ai encore le goût présent à la bouche. Au reste , ne conviendrez-vous pas , ajouta-t il , que cette Métairie-ci , quoique bâtie par nos ancêtres , est en même-

(7) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(8) Ce bon mot se trouve naturellement appliqué aux surnoms des assistans , *Merula* , *Pavo* , *Pica* , *Passer* , qui signifient *merle* , *paon* , *pie* , *moineau*.

temps & plus simple, & meilleure que celle que vous avez dans le territoire de Réate, route recherchée qu'elle est. En effet voit-on ici aucun ouvrage en bois de citronnier (9), ou en or? y voit-on briller le vermillon ou l'azur? y voit-on enfin des embellissemens en marqueterie, ou des pavés en mosaïque? toutes magnificences que l'on trouve au contraire répandues avec profusion dans la vôtre, quoique cependant celle-ci soit commune à tout le peuple Romain, & que la vôtre n'appartienne qu'à vous seul; quoique celle-ci serve de retraite aux Citoyens à la sortie des Comices, & à tout le monde en général, & que la vôtre ne serve de retraite qu'à des jumens & à des ânes; quoi qu'enfin celle-ci soit d'une utilité relative à l'administration de la République même, puisque c'est ici que l'on amène les Cohortes (10) devant les Consuls (11), lorsqu'il est question entr'eux d'en

(9) On voit, par plusieurs Epigrammes de Martial, que ce bois étoit plus précieux à Rome que l'or même. On peut lire à ce sujet Pline 13, 15, qui fait la réflexion que si les hommes reprochoient à leurs femmes leur luxe en pierres précieuses, celles-ci reprochoient à leurs maris leur folle passion pour les tables de citronniers.

(10) C'étoient les troupes d'Infanterie, composées de plusieurs Compagnies, à peu près comme nos Régimens.

(11) C'étoient les premiers Magistrats de la République. Ils étoient au nombre de deux, & le premier choissoit entre les Cohortes celles qu'il vouloit commander pendant son Ministère.

faire le partage , que c'est ici qu'elles font la montre de leurs armes , & que les Censeurs (12) font passer le peuple lorsqu'ils en font le dénombrement. Mais, repartit Axius , quelle est donc la Métairie que vous regardez comme la plus utile , ou de celle que vous avez vous même à l'extrémité du Champ de Mars , & qui réunit plus de magnificence & de superfluités à elle seule , que toutes celles de tous les habitans de Réate ensemble , tant elle regorge de peintures & de statues , ou de la mienne , dans laquelle on ne trouve pas un seul vestige de Lisippe (13) ou d'Antiphile (14), mais où l'on ne rencontre par-tout

(12) C'étoient les Magistrats préposés au Cens, c'est-à-dire , au dénombrement du peuple : chacun alloit tous les cinq ans leur déclarer son nom , le nombre de ses Esclaves , & la qualité & quantité de ses biens ; cette Magistrature duroit cinq ans , au lieu que les autres Magistratures étoient annuelles à Rome.

(13) Ce fameux Sculpteur , qu'Alexandre regardoit comme le seul qui fût digne de faire sa statue , étoit de Sicyone. Pline 37 , 7 , dit qu'il avoit fait 1500 statues , dont il n'y en avoit pas une qui n'eût été capable de faire sa réputation ; on calcula ce nombre sur la quantité d'argent que l'on trouva après sa mort dans une cassette , où il avoit mis en réserve un *Denarius* d'or sur ce qu'il avoit reçu pour chaque statue , qu'il avoit faite.

(14) Pline 35 , 10 fait mention des ouvrages de ce Peintre Egyptien : Varron le met ici à côté du plus fameux Sculpteur , non qu'il fût de la première classe , mais pour critiquer le faux goût de son temps , qui étoit d'avoir des ta-

que des traces de Semeurs & de Pâtres? S'il n'est pas possible de concevoir une Métairie, sans un fond considérable bien cultivé qui en dépende, comment se peut-il que la vôtre soit sans terres, sans bœufs & sans jumens? & par quel côté enfin peut-elle ressembler à celle de votre aïeul & de votre bifaïeul, puisqu'on n'y voit ni foin qui sèche sur des planchers, ni vendange dans des celliers, ni moissons dans des greniers, ainsi qu'on en voyoit dans la leur? car certainement, de ce qu'un édifice est situé hors de la ville, on ne peut pas en conclurre que ce soit une Métairie, plus qu'on ne pourroit conclurre que les maisons de ceux qui sont logés au-delà de la porte Flumentana, ou dans le fauxbourg Emilien, en sont une, parce qu'elles sont hors de la ville. Appius lui dit en souriant: Comme je ne suis point au fait de ce que c'est qu'une Métairie, je vous prierai de me l'apprendre, afin de m'éviter de faire quelque fausse démarche, attendu que je suis en marché d'une, dans le territoire d'Ostie, avec M. Seius. En effet, si les édifices qui ne renferment pas d'ânes tel que celui que vous m'avez montré chez vous, & qui vous a coûté quarante mil *sestertii*, ne sont point des Métairies, j'ai

bleaux qui représentaient des personnages dans le genre bouffon, genre connu sous le nom de *Gryllus*, depuis Antiphile qui y avoit excellé dans un portrait au bas duquel il avoit mis ce nom. Voy. Pline, *ibid.*

bien peur qu'au lieu d'une Métairie que je veux avoir, je ne me trouve faire l'acquisition que d'une simple maison de Seius, qui fera à la vérité bâtie sur le rivage d'Ostie. C'est cependant L. MÉRULA, que vous voyez, qui m'a fait naître le desir de l'avoir, pour m'avoir dit en revenant de chez Seius, où il avoit passé quelques jours, qu'il n'avoit jamais vû de Métairie qui lui eût fait plus de plaisir que celle-là, quoi qu'il n'y eût point trouvé, je ne dis pas seulement des tableaux, ou des statues de bronze ou de marbre mais pas même d'instrumens de pressoir pour la vendange, de cruches à mettre l'huile, ni de Trapetes (15). Axius se retournant vers MÉRULA, lui dit : Dans quelle classe mettez-vous donc une Métairie pareille, qui n'a ni les ornemens de la ville, ni l'appareil de la campagne? MÉRULA lui répondit : Quoique aucun Peintre n'ait jamais embelli la Métairie que vous avez à l'angle de Velinum, & que les murailles n'en soient pas crépies, croyez-vous que pour cela elle soit moins une Métairie, que celle que vous avez dans la campagne Rosea, dont les murailles sont élégamment crépies, & dont vous partagez la propriété avec votre âne? Axius étant tombé d'accord, par un signe de tête, qu'une Métairie, pour être simple

(15) Voy. les Chap. XVIII, XIX, XX, XXI & XXII, de l'Economie rurale de Caton, pour l'explication des Pressoirs & des Trapetes.

& rustique , n'en étoit pas moins une véritable Métairie , que celle qui réunissoit les agrémens de la ville & ceux de la campagne , & ayant demandé à MÉRULA quelle conséquence il en tiroit : Quelle conséquence j'en tire , répartit MÉRULA ? c'est que si l'on doit approuver le fond que vous possédez dans la campagne Rosea , à cause des nourritures que vous y faites , & qu'on puisse lui donner à juste titre le nom de Métairie , parce que le bétail y pâit , & qu'il s'y tient dans des étables , on doit aussi , par la même raison , appeller Métairie tout édifice dont on retire des fruits considérables , par les nourritures qu'on y fait , telles que soient ces nourritures. Qu'importe en effet que les fruits que l'on retire proviennent des brebis , ou qu'ils proviennent des oiseaux ? Trouvez-vous plus doux ceux que vous rapportent vos bœufs , ces animaux qui engendrent les mouches à miel (16) , que ceux que rapporteroient les mouches à miel elles-mêmes , en travaillant dans des ruches auprès de la Métairie ? & vendez-vous aujourd'hui plus cher au Boucher les verrats qui sont dans votre Métairie , que Seius ne vend ses sangliers aux débiteurs qui les étalent au marché ? Mais qui est-ce qui m'empêche , dit AXIUS , d'avoir de ces mouches à miel dans ma Métairie de Réate ? Ne croiroit-on pas à vous entendre que le miel ne se fait que chez

(16) Voy. la Note 16 du Chap. V. du LIV. II.

Seius, & que l'on ne peut faire que du miel de Corse dans le canton de Réate, ou que le gland acheté à prix d'argent doive engraisser les sangliers chez Seius, & que celui qui ne me coûte rien doive les maigrir chez moi ? APPIUS lui répartit : MÉRULA n'a point dit que vous ne puissiez pas faire chez vous les mêmes nourritures que Seius fait chez lui, mais ce qu'il y a de certain & que j'ai vu de mes propres yeux, c'est que vous ne les faites pas; au lieu que, comme Seius n'ignoroit point qu'il y a deux especes de nourritures, les unes champêtres, qui comprennent les bestiaux, les autres qui se font dans l'intérieur des Métairies, qui comprennent les poules, les pigeons, les mouches à miel, & les autres animaux qu'on a coutume d'y nourrir, il paroît s'être attaché à la lecture des Livres de Magon le Carthaginois (17), de Cassius Dionysius (18), & des autres Auteurs qui ont traité de ces dernières, soit *ex professo*, soit dans différens endroits de leurs ouvrages; & c'est pour cela qu'il retire plus de profit de sa seule Métairie, par les nourritures de cette dernière espece qu'il y fait, que d'autres n'en retirent de l'universalité de leurs fonds. Cela est constant, dit MÉRULA, car j'ai vu chez lui des troupeaux immenses d'oies, de poules, de pigeons, de grües, de paons, ainsi que de

(17) Voy. la Note 37 du Chap. I. du Liv. I.

(18) Voy. la Note 2 du Chap. XVII. du Liv. I.

loirs, de poissons, de sangliers, & d'autres bêtes de chasse : & l'affranchi qui tient ses Livres, que Varron a vû ainsi que moi, & qui me donnoit l'hospitalité en l'absence de son patron, m'a assuré qu'il retiroit de sa Métairie sur ces seuls objets, plus de cinquante mil *sestertii* de rente. Axius paroissant surpris, je lui dis : Vous connoissez sûrement ce fond qui appartient à ma tante maternelle, & qui est au vingt-quatrième mille de Rome sur la voie Salaria, dans le territoire des Sabins. Pourquoi non, dit-il ? Je le connois si bien, que j'ai pris l'habitude, quand je vais de Rome à Réate, de couper ma journée en Été pour m'y arrêter à midi, ou d'y camper pendant la nuit, lorsque j'en reviens en Hiver. Eh bien, ajoutai-je, je puis vous assurer qu'il est sorti de la seule volière qui est dans cette Métairie, jusqu'à cinq mil grives en un an, qui ont été vendues à raison de trois *denarii* pièce, de façon que ce seul objet a rendu cette année-là soixante mil *sestertii*, le double par conséquent du revenu de votre terre de Réate, toute considérable qu'elle est, puisqu'elle est de deux cent *jugera*. Quoi, soixante mil *sestertii*, dit Axius ? soixante mil ! soixante mil ! vous vous mocqués. Oui, repris-je, soixante mil. Ne conviendrez-vous pas qu'il vous faudroit pour faire un coup semblable, vous rencontrer précisément au temps d'un festin public, ou de quelque Triomphe, tel que fut celui de Scipion Méteillus, ou de ces repas de

Communautés, dont la fréquence a fait dans certains temps renchérir les vivres au marché? Mais aussi combien de temps n'attendrez-vous pas après cette somme toutes les autres années? au lieu que je me flatte qu'une voliere ne vous manquera jamais, & que vû les mœurs du siècle, il vous arrivera rarement d'être trompé dans les espérances que vous aurez fondées sur elle. En effet, combien peu d'années voyons-nous se passer sans festins publics, sans Triomphes, ou sans ces repas de Communautés, dont la multiplicité fait souvent renchérir aujourd'hui les vivres? Ajoutez, dit MÉRULA, que le luxe est parvenu à un tel point, que l'on pourroit presque dire qu'il se fait tous les jours des festins publics dans l'enceinte de Rome. L. Albutius (19), celui même que vous connoissez pour être savant, & dont les satyres riennent du style de Lucilius (20), ne disoit-il pas aussi que le fond qu'il possédoit dans le canton d'Albe, étoit toujours d'un revenu bien inférieur à celui de sa Métairie, eu égard aux profits qu'il

(19) C'est celui qui, dans son exil à Athènes, s'occupait entièrement des Sciences, comme on le voit par Cicéron, Liv. V. des Questions Tusculanes; Lucilius le badina sur sa manie pour les ouvrages Grecs, dans une Satyre, dont Cicéron nous a conservé un fragment.

(20) C'est le premier Poète Satyrique Latin, qui ait acquis quelque réputation dans ce genre. Il mourut à Naples à 46 ans, & fut enterré aux dépens du Public. C'est un sort bien étrange & en même-temps bien glorieux pour un Poète Satyrique.

retraitoit des nourritures qu'il faisoit dans celle-ci, puisque ce fond ne lui rendoit pas en tout dix mil *sestertii*, au lieu que sa Métairie lui en rendoit à elle seule plus de vingt mil? Il disoit encore que s'il eût eu le bonheur d'avoir une Métairie proche la mer, dans un emplacement choisi à son gré, il en eût retiré plus de cent mil *sestertii* de revenu. Et lorsque M. Caton (21) eut accepté de nos jours la tutelle de Lucullus (22), ne vendit-il pas pour quarante mil *sestertii* de poissons tirés de ses viviers? Mon cher MÉRULA, dit AXIUS, instruisez-moi, s'il vous plaît, dans l'art des nourritures que l'on peut faire dans l'intérieur des Métairies. MÉRULA lui répondit : Je commencerai mes leçons dès que vous m'aurez promis mon Minerval (23), que je fais confis-

(21) Caton d'Utique, petit-fils de Caton l'ancien, & Stoïcien aussi sévère que son grand-père; il ne put jamais parvenir au Consulat, quoiqu'il l'eût demandé. Après la bataille de Pharsale, il se retira à Utique avec Scipion, où il se tua. César lui reprochoit, comme un trait d'avarice, d'avoir cédé sa femme aux instances de son ami Hortensius, & de l'avoir reprise après la mort de celui-ci, qui l'avoit instituée son héritière.

(22) C'est le fils de celui dont il est parlé dans la Note 17 du Chap. II. du Liv. I.

(23) On appelloit ainsi un régal que les Ecoliers faisoient à leur Maître, ou un présent qu'ils lui donnoient avant la Fête célébrée en l'honneur de Minerve, qui étoit un temps de vacances pour eux. Voy. la Note 15 du Chap. I. du Liv. I.

ter dans un repas. *AXIUS* : J'y consens, & même dès aujourd'hui ; qui plus est, je m'engage à vous servir souvent de cette espece d'animaux, que vous m'aurez appris à nourrir. *ARRIUS* : Effectivement, je ne doute pas que dès qu'il lui sera mort quelque oie ou quelque paon dans les troupeaux de ces fortes d'animaux, qu'il aura formés dans sa Métairie, il ne vous en fasse manger. *AXIUS* répliqua : Qu'importe au surplus que l'on mange des oiseaux ou des poissons morts de leur mort naturelle, puisqu'on ne peut jamais les manger qu'ils ne soient morts ? Mais je vous prie, *MÉRULA*, ajouta-t-il, de commencer à m'initier dans l'art des nourritures, que l'on fait dans l'intérieur des Métairies, & de vouloir bien m'exposer l'étendue de cet art, & ses procédés.

CHAPITRE III.

IL faut d'abord, dit *MÉRULA*, qu'un Propriétaire sçache, quelles sont les bêtes que l'on peut nourrir, & faire paître dans l'intérieur d'une Métairie ou dans ses environs, à l'effet d'en retirer du profit & de l'agrément. Cet art se partage en trois branches : les volieres, les parcs, les viviers. L'on entend dans notre siècle par voliere, un endroit où l'on renferme des oiseaux de toute espece, que l'on a coutume de nourrir dans l'en-

ceinte des Métairies. Je veux que vous n'entendiez pas seulement par parcs, ce que nos Ancêtres entendoient par ce mot, c'est-à-dire, un clôs où il n'y avoit que des lièvres, mais toute espece de clôs dépendant des Métairies, & rempli d'animaux de toute sorte qui y paissent. J'entens de même par vivier, tout endroit voisin de la Métairie, qui contient des poissons renfermés soit dans de l'eau douce, soit dans de l'eau salée. Chacune de ces trois branches peut se subdiviser au moins en deux classes, de façon que les animaux à qui la terre suffit, tels que les paons, les tourterelles, les grives, formeront la premiere classe de la premiere branche; & ceux à qui la terre seule ne suffit pas, mais qui veulent encore de l'eau, tels que les oies, les sarcelles, les canards, formeront la seconde. L'autre branche qui tient à la chasse, a de même ses deux classes distinguées, l'une qui comprend les sangliers, les chevreuils, les lièvres; l'autre qui comprend d'autres animaux que l'on élève aussi hors de l'enceinte des Métairies, comme les mouches à miel, les escargots, les loirs. La troisieme branche qui comprend les aquatiles, se divise également en deux classes, puisqu'on nourrit des poissons, partie dans de l'eau douce, partie dans de l'eau de mer. Nous avons donc à traiter de ces six parties. Il faut se pourvoir pour chacune de ces trois branches de trois especes de gens, d'Oiseleurs, de Chasseurs & de Pêcheurs, ou au moins

s'adresser aux gens de ces différentes professions ; pour faire l'emplette de tout ce qui sera nécessaire , afin que vos Esclaves puissent prendre soin par eux-mêmes de ces animaux pendant leur portée , jusqu'à ce qu'ils mettent bas , & nourrir & engraisser leurs petits , jusqu'à ce qu'ils soient parvenus au point de pouvoir être portés au marché. Ce n'est pas qu'il n'y ait certaines bêtes dont on pourra garnir sa Métairie , sans avoir recours pour les prendre aux filets des Oïseleurs , des Chasseurs ou des Pêcheurs , comme , par exemple , les loirs , les escargots , les poules. Le premier soin , dont les hommes se sont occupés relative-à cet objet , a été dirigé vers les animaux que l'on a dans l'intérieur même de la Métairie. Car les Augures (1) de Rome n'ont pas été les seuls dans l'origine , qui se soient pourvus de poulets pour faire leurs cérémonies , & les Chefs de famille ne s'attachoient pas moins qu'eux à en avoir dans leurs campagnes. On a ensuite tourné ses soins du côté des enclos , que l'on a fermés de murailles dans le voisinage de la Métairie , tant pour y chasser , que pour s'y procurer des ruches : car les mouches à miel se contentoient auparavant des toits des Métairies , sous l'entablement desquels elles se mettoient à couvert. Enfin on en est venu à faire des viviers d'eau douce , en ne

(1) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

renfermant d'abord chez foi que des poiffons pêchés dans les rivières. On peut confidérer chacune de ces trois branches fous deux états , celui qui étoit renfermé dans les bornes de la frugalité antique , & celui auquel le luxe poférieur a donné de fi grands accroiffemens. En effet , dans le premier & ancien état de la premiere branche , nos Ancêtres n'avoient que deux endroits deftinés à nourrir des oifeaux , fçavoir ; une cour par bas , où ils nourriffoient des poules , dont ils ne retiroient pas d'autres fruits , que des œufs & des poulets ; & un lieu élevé , où ils avoient des pigeons , foit dans des dongeons feparés de la Métairie , foit fur le comble même de fes bâtimens. Aujourd'hui au contraire on a changé le nom des endroits que l'on deftine aux oifeaux , en les appellant *ornithones* , & ils ne font plus proportionnés qu'à la gourmandife du Propriétaire , de façon que les grives & les paons y occupent des bâtimens plus confidérables , que ceux qu'occupoient auparavant des Métairies entieres. Il en eft de même pour la feconde branche , c'eft-à-dire , pour les parcs , & votre pere, Axius , n'avoit certainement jamais vû dans un parc d'autres animaux de chaffe que des levraux. Effectivement on n'avoit point alors de ces clôs immenfes , tels que ceux d'aujourd'hui , qui renferment une quantité prodigieufe de *jugera* de terrain dans l'enceinte de leurs murailles , à l'effet de pouvoir contenir plus de fangliers & de chevreuils. Dans le temps

que M. Pison vous vendit son fond de Tusculum, me dit-il, est-ce qu'il y avoit dans le parc beaucoup de sangliers? Quant à la troisième branche, quelqu'un s'avisait-il d'avoir d'autres viviers que des viviers d'eau douce, & d'y conserver d'autres poissons que des *squali* (2) & des *mugiles* (3)? Y a-t-il au contraire aujourd'hui un seul Rhinton (4) qui ne dise pas hautement, qu'autant

(2) Plin 9, 24, met ces poissons dans la classe de ceux qui, au lieu d'arrêtes, n'ont que des cartilages, avec cette différence qu'ils ne sont point plats, comme les autres poissons cartilagineux. Quoique le P. Hardoin traduise ce mot par Chiens de mer, il ne paroît pas que ce soient ceux qu'entend ici Varron, puisqu'il ne parle que de poissons d'eau douce. Mais il est plus aisé de sçavoir ce que ce n'est point, que de sçavoir ce que c'est.

(3) Plin 9, 15, dit de ces poissons qu'ils sont si prestes, qu'ils sautent par-dessus un vaisseau d'un bord à l'autre; il dit aussi 9, 17, que lorsqu'ils sont effrayés ils se cachent la tête, & croient n'être plus vûs dès ce moment, comme si tout leur corps étoit caché. Le P. Hardoin veut que ce soit ce que nous appellons ici des Mulets, & ailleurs des Cabors, mais la raison de douter de la Note précédente n'est pas moindre ici. Avouons donc notre ignorance sur tous les noms anciens comparés aux nôtres.

(4) Rhinton étoit le nom d'un fameux Comédien de Tarente : comme il n'est pas cependant aussi célèbre par sa gourmandise que par ses basses bouffonneries, peut-être que, sous ce nom emprunté, Varron veut désigner les Comédiens Esope pere & fils, tous deux fameux par leur gourmandise & leur prodigalité, comme on le peut voir dans Plin 10, 51 : peut-être aussi ne veut-il que désigner en général un homme de bas aloi.

vaudroit

yaudroit avoir un étang rempli de grenouilles, comme d'en avoir un rempli de ces sortes de poissons. Philippe étoit allé loger un jour à Casino, chez Immidius, & celui-ci lui avoit servi un fort beau loup marin (5), qui avoit été pêché dans votre riviere (6), croiriez-vous que Philippe après en avoir goûté, le cracha en disant : Je veux mourir si je n'ai pas cru d'abord que c'étoit un poisson ? Voilà, dis-je, comme le luxe de notre siècle a étendu les parcs, & comme il a prolongé les viviers jusqu'à la mer, en les remplissant de poissons marins réunis par troupeaux. N'est-ce pas en effet à ces animaux que Sergius Orata & Licinius Murena doivent leurs noms ? (7) & qui est-ce qui ne connoît pas ces viviers si fameux de Philippe, d'Hortensius (8), & des Lucul-

(5) Pline 32, 2, raconte de ce poisson que lorsqu'il est environné du filet, il gratte la terre avec sa queue, pour faire un trou où il se cache jusqu'à ce que le filet ait passé outre ; & que, lorsqu'il est pris au hameçon, il vient à bout à force de se donner des secousses, d'élargir la plaie & de quitter l'hameçon. Que de prévoyance & de courage en même-temps, si cela est vrai.

(6) Mérula adresse sans doute ces paroles à Varron en le regardant, parce que notre Auteur avoit une Métairie sous Casino, comme on le voit par le Chap. suivant.

(7) L'un à l'*Orata* que l'on croit être la Dorade, & l'autre à la Murene ou la Lamproye, *Muræna*.

(8) On l'appelloit dans le Barreau le Roi des Orateurs, à cause de son éloquence, mais ses écrits furent au-dessous

lus (9) ? MÉRULA. A présent dites-moi, AXIUS, par où vous voulez que je commence.

CHAPITRE IV.

POUR moi, dit AXIUS, j'aime mieux, comme on dit communément, rester au fond du camp & derrière les *principia* (1), c'est-à-dire, vous voir commencer par le siècle présent, plutôt que par les temps antérieurs ; & cela parce que les paons rapportent plus de profit que les poules : je ne vous dissimulerai pas même que je serois fort aise que vous commençassiez par les volières, puisque les grives ont obtenu le privilège d'être comprises sous ce nom, parce que depuis que j'ai entendu parler des soixante mil *sestertii*, que ces oiseaux rapportent à Fircellia (2), j'ai une envie

de sa réputation. Voy. son éloge dans le Livre de Cicéron, intitulé *Brutus*, ou des *Orateurs célèbres*.

(9) Voy. la Note 22 du Chap. précédent, & la Note 17 du Chap. II. du Liv. I.

(1) C'étoit la partie du camp où étoit la tente du Général, celle des Tribuns Militaires & des premiers Officiers, & où l'on gardoit les aigles des Légions, & les drapeaux des Cohortes. On lui donnoit le nom de *principia*, soit parce que c'étoit la tête du camp, de *principium*, commencement, soit parce que c'étoit le lieu où se tenoient les principaux de l'armée, de *princeps*, premier.

(2) C'est le nom de cette tante de Varron, dont il a parlé dans le Chap. II.

démefurée d'en avoir. Il y a deux efpeces de volieres, dit MERULA; l'une qui n'eft que pour l'agrément, telle que celle que notre ami Varron ici préfent a formée fous Cafino (3), & qui a trouvé bien des partifans en fa faveur, l'autre qui n'eft abfolument deftinée qu'à rapporter des fruits, telle que les gens qui étalent au marché en ont, foit à la ville où ils ont des endroits clos, à cet effet, foit à la campagne où ils en louent expès, fur-tout dans le territoire des Sabins, qui eft excellent par fa nature pour les grèves, & où en conféquence l'on en voit fouvent venir. Lucullus (4) a tenté de réunir ces deux efpeces de volieres en une feule: il a même exécuté ce projet à Tufculum, en faifant pratiquer dans l'intérieur de fa voliere (5) & fous un feul & même toit, une falle à man-

(3) Il'en va donner la defcription dans le Chapitre fuyant. Ce bien de Cafinum fut enlevé à Varron par Antoine, comme on le peut voir par la feconde Philippique de Cicéron.

(4) Voy. la Note 16 du Chap. II. du Liv. I.

(5) C'eft cette voliere de Lucullus qui donna occafion au mot de Pompée cité par Plutarque. Ce grand homme étant malade, les Médecins lui avoient confeillé de manger des grèves; mais fes Efclaves, chargés d'en acheter, lui difant qu'elles étoient rares dans la faifon préfente, & que l'on n'en trouveroit gueres que dans la voliere de Lucullus, Pompée leur répondit: C'eft-à-dire, que fi Lucullus n'étoit pas voluptueux, Pompée ne pourroit pas vivre: & en conféquence il voulut qu'on en achetât à tel prix qu'elles fuflent.

ger (6), où il pût se procurer le plaisir de la bonne chère, & voir d'un seul coup-d'œil des grives cuites arrangées dans un plat, & d'autres encagées voltigeant autour des fenêtres; mais cette nouvelle invention n'a pas pris, parce que le spectacle de ces oiseaux qui voltigent ainsi entre les fenêtres, ne flatte pas autant la vue, que l'odeur incommode qui en résulte, ne fatigue l'odorat.

CHAPITRE V.

MAIS comme j'imagine, Axius, que c'est pour les volieres dont on peut tirer du profit, que vous êtes le plus porté d'inclination, je vais traiter non pas de celles dans lesquelles on mange les grives, mais de celles d'où on les tire, lorsqu'elles sont engraisées, pour les manger ailleurs. On fait donc une grande coupole, comme, par exemple, un péristile couvert en tuiles ou en filets, qui puisse contenir quelques milliers de grives & de merles. Il y a des personnes qui y renferment encore d'autres especes d'oiseaux du nombre de

(6) Les Romains appelloient *triclinium* leurs salles à manger, du mot *τρεῖς*, trois, & *κλίνη*, lit. On sçait qu'ils mangeoient couchés sur un lit, comme font encore les Turcs.

ceux qui se vendent un bon prix, lorsqu'ils sont engraisés, tels que les cailles ou les oiseaux que l'on nourrit de millet. On fait venir l'eau dans ce salon vouté par le moyen d'un tuyau, & on préfère de l'y faire serpenter dans de petits canaux qui puissent être nettoyés facilement, plutôt que de la laisser s'étendre au large, parce qu'alors les oiseaux feroient plus en danger de se salir, & auroient moins de facilité pour y boire; il faut par la même raison ménager un passage à l'eau surabondante, au moyen d'une décharge, de peur qu'elle ne vienne à former un gâchis, qui ne pourroit qu'incommoder les oiseaux. Il faut que la porte de ce salon soit basse & étroite, & dans la forme de celles qu'on appelle *cochlea* (1) dans les amphitéâtres destinés aux combats des taureaux. Il doit y avoir peu de fenêtres, & elles doivent être disposées de façon qu'on ne puisse appercevoir à travers ni d'arbres dans le voisinage, ni

(1) Ces portes, appelées *cochlea*, étoient vraisemblablement rondes & ouvertes dans une seule partie, à peu près comme les tours de Couvents, excepté que l'ouverture les traversoit de part en part, de façon qu'en les tournant sur elles mêmes, elles ne livroient passage à l'animal qu'autant qu'on le vouloit : car il n'y a pas de porte plus convenable pour arrêter la vivacité des oiseaux, ou pour maîtriser l'impétuosité des bêtes féroces, que l'on lâchoit sur le Théâtre. Elles pouvoient aussi être dans le cas qu'on les ouvrît plus ou moins par le moyen d'une vis, d'où elles avoient pris le nom de *cochlea*, qui veut dire, *vis*.

d'oiseaux qui soient en liberté au-dehors , parce qu'autrement ce seroit le moyen que les oiseaux qui sont renfermés ne fissent plus que maigrir au lieu d'engraïsser , à cause du desir qui les tourmenteroit d'être dans la compagnie de leurs pareils qu'ils verroient. Ils ne doivent donc pas avoir plus de jour qu'il ne leur en faut , pour pouvoir reconnoître l'endroit où ils doivent se percher , celui où est leur mangeaille , & celui où est l'eau. On crépira soigneusement le pourtour extérieur des portes ainsi que celui des fenêtres , d'un mastic bien poli , de peur que les rats ou quelqu'autre bête n'y puissent pénétrer par aucun endroit. On garnira tout le tour des murailles en dedans d'un grand nombre de corbeaux , sur lesquels les oiseaux puissent se percher ; on disposera en outre des perches qui seront fichées en terre à quelque distance de la muraille , sur laquelle elles s'appuieront par le bout d'en-haut , & sur ces perches on en attachera d'autres qui traverseront les premières , & qui seront parallèles entre elles & voisines les unes des autres , à peu près comme on le voit pratiqué dans les *Cancelli* (2) des Théâtres. Il faut qu'il y ait à

(2) Ces *Cancelli* étoient formés par des planches parallèles aux gradins , & posées un peu au-dessous du gradin , de façon que celui qui y étoit assis pût enfoncer ses pieds sous ces planches , sans craindre que celui du gradin inférieur ne l'incommodât. Il y avoit en outre sur ces planches des bar-

terre de l'eau pour leur boisson , & pour leur nourriture des pâtes faites avec des figues & de la farine paîtries ensemble. Vingt jours avant de prendre les grives que l'on veut consommer, on les nourrit plus largement, en leur donnant une nourriture & plus abondante & composée de farine plus fine qu'à l'ordinaire. Il faut que les oiseaux trouvent dans ce bâtiment, qui leur sert de cage, outre les perches qui y sont déjà, des planches sur lesquelles ils puissent se reposer. Attendant cette voliere, on a la précaution d'en construire une autre plus petite, dans laquelle celui qui est chargé du soin des oiseaux, est dans l'usage de mettre à l'écart ceux qu'il trouve morts dans la grande, afin d'être toujours en état de rendre au Propriétaire un compte fidel du nombre d'oiseaux qu'il a reçu. Lorsqu'on veut retirer de la grande voliere les oiseaux qui sont en état de faire profit, on les chasse dans la petite, qui a à cet effet une plus grande porte, & plus de jour que la premiere, & que l'on appelle à cause de sa destination *seclusorium* (3). Lorsqu'on y a mis à l'écart le nombre d'oiseaux qu'on veut prendre, on les y rue tous, mais en cachette, de peur que les

res perpendiculaires, pour soutenir le corps de ceux qui étoient assis sur le gradin inférieur, afin qu'ils ne pussent pas se jeter en arriere sur ceux du gradin supérieur.

(3) Parce qu'elle sert à séparer les oiseaux que l'on veut prendre, du mot *secludere*, qui veut dire, *renfermer à part*.

autres venant à être témoins de leur mort, ne se désespèrent & ne périssent eux-mêmes prématurément, & dans un temps qui ne feroit pas celui du Vendeur. Il y a des oiseaux passagers qui font ici leurs petits, comme les cicognes qui les font en pleine campagne, & les hirondelles qui les font dans les maisons, mais il n'en est pas de même des grives qui n'en font ici ni dans un lieu, ni dans un autre : ce n'est pas qu'il n'y ait des grives femelles, malgré le nom masculin (4) qu'elles portent, de même qu'il y a des merles mâles, malgré le nom féminin (5) qu'on donne à ces oiseaux. Au surplus, comme entre les oiseaux, il y en a d'étrangers, tels que les hirondelles & les grues, & de domestiques, tels que les poules & les pigeons; il faut remarquer que les grives sont des oiseaux de passage, qui viennent toutes les années en Italie de par-delà les mers, vers l'Equinoxe d'Automne, & qui s'en retournent vers celui du Printemps. Il vient pareillement, mais dans un autre temps, une quantité prodigieuse de tourterelles & de cailles, dont on est à même d'observer le passage proche d'ici, dans les Isles Pontia, Palmaria & Pandataria. Car lorsque ces oiseaux viennent dans nos pays, ils séjournent quelques jours dans ces Isles pour s'y reposer, de même que lorsqu'ils quittent l'Italie

(4) *Turdus.*

(5) *Mérula.*

pour repasser la mer. APPIUS dit à AXIUS : Vous n'avez qu'à jeter cinq mil oiseaux de cette espèce dans une volière, telle que vient de la décrire MÉRULA, & je vous garantis que pour peu que l'occasion se présente d'un festin public & d'un Triomphe, vous ferez bientôt dans le cas de placer à intérêt les soixante mil *sestertii*, après lesquels vous soupirez si fort. M'adressant ensuite la parole : Entretenez-nous, me dit-il, de cette volière d'un autre genre, que l'on dit que vous avez formée à plaisir auprès de Casinum, & dans la construction de laquelle on prétend que vous avez surpassé de beaucoup, non-seulement votre modèle, je veux dire celle de M. Lœnius Strabon, qui est l'inventeur de ces sortes de volières chez nous, & qui a le premier renfermé à Brundisium, où il m'a donné l'hospitalité, des oiseaux qu'il nourrissoit sous un filet dans un cabinet en péristile, mais encore celle que l'on admire dans l'immense bâtiment de Lucullus (6) à Tusculum. Vous sçavez, lui répondis-je, que j'ai près de la ville de Casinum un fleuve qui passe au travers de ma Métairie : l'eau en est claire & profonde, les rives en sont revêtues de murs, entre lesquels la largeur est de cinquante-sept pieds : on le traverse sur des ponts pour passer d'une partie de ma Métairie dans l'autre partie : il a de longueur huit cent cinquante pieds, en remontant jusqu'à

(6) Voy. la Note 17 du Chap. II. du LIV. I.

mon cabinet d'étude, depuis une Isle qui se trouve au confluent de ce fleuve & d'une riviere qu'il reçoit. Au long des bords de cette partie de son cours, est une promenade découverte de dix pieds de largeur. Or c'est entre cette promenade & la campagne qu'est placée ma Voliere. Deux de ses côtés, le droit & le gauche, sont formés par des murs pleins & élevés. Sa largeur entre ces murs est de quarante-huit pieds. Le plan de cet édifice est tracé d'après le contour de cette espece de tablette à écrire, qui a une tête arrondie. La partie quarrée a soixante & douze pieds de longueur, & la partie ronde ajoute vingt-sept pieds à cette premiere longueur. En outre la promenade, dont j'ai parlé, est tracée de maniere à former comme la marge inférieure de la tablette, de sorte cependant qu'il y a entre cette promenade & ma Voliere une esplanade de cinquante-huit pieds de long, au milieu de laquelle répond la principale porte par laquelle on y entre (7). La principale façade présente un portique régulier, dont les colonnes extérieures, qui sont de pierre (8),

(7) On verra dans les observations qui sont à la suite des Notes de ce Chapitre, la raison pour laquelle Varron appelle cette porte *cavea*, une *cage*.

(8) Il est clair, quoique Varron ne le dise point, que ces colonnes étoient élevées sur des piédestaux, & non sur un stylobate, puisque dans chaque entrecolonne il y avoit un arbrisseau : au lieu que les colonnes intérieures (que l'on doit supposer, quoique l'Auteur n'en parle pas) devoient être éle-

sont séparées par un arbrisseau retenu près de terre dans chaque entrecolonne : le sommet des murs latéraux au droit de l'architrave intérieur du portique, est un filet de fil de chanvre : un filet semblable pend depuis l'architrave jusqu'au stylobate (9). Tout ce vaste vaisseau est rempli d'oiseaux de toute espece : on leur donne à manger à travers les filets, & un petit ruisseau leur

vées sur un stylobate ou piedestal continu, qui regnoit d'un des murs latéraux à l'autre sans être interrompu, si ce n'est dans l'entrecolonne du milieu, pour former la principale entrée. Varron va parler de ce stylobate intérieur. Il y avoit donc deux rangs de colonnes, un extérieur & l'autre intérieur : or l'intérieur ne pouvoit pas être porté sur un stylobate, ainsi que Varron le dit, à moins que le rang extérieur ne fût porté par un stylobate semblable, ou par des piédestaux aussi élevés que le stylobate, autrement le portique n'eût pas été régulier ; ainsi puisque les arbrisseaux sont incompatibles avec le stylobate, ce sont donc des piédestaux qui portoient les colonnes extérieures.

(9) Ainsi le premier filet formoit le ciel de cette plus grande partie de la voliere, & il n'y avoit que les portiques qui fussent couverts de façon à garantir de la pluie. Les oiseaux n'avoient aucun accès sous ce couvert, puisque le second filet descendoit de l'architrave au stylobate, & que l'un comme l'autre étoient le terme intérieur de la partie quadrangulaire de la Voliere où les oiseaux étoient renfermés. D'ailleurs des portiques sont couverts en même-temps qu'ils sont ouverts de tous côtés, & ne sçauroient être composés de moins de deux rangs de colonnes isolées ; or rien n'étoit plus naturel que de réserver aux curieux le seul couvert, que cet édifice présentât de ce côté.

porte ses eaux. A quelque distance de la face intérieure du stylobate, tant de celle qui regne depuis l'entrée principale jusqu'au mur à droite, que de celle qui regne depuis cette même entrée jusqu'au mur à gauche, commencent deux viviers peu larges, mais oblongs, en sens opposé à celui du portique : ils s'étendent jusqu'auprès de l'extrémité de la partie quadrangulaire du plan. Entre ces deux viviers est un sentier, qui n'a de largeur que ce qu'il en faut pour passer jusqu'à une piece qui est au-delà. C'est un fallon rond, circonscrit par deux rangs de colonnes isolées, qui soutiennent une coupole : Celui de la maison de Catulus (10) peut vous en donner une idée juste, si vous remplacez par des colonnes ce qu'il a de murs. Au-delà de ce fallon est un bois de haute futaie, planté de main d'hommes, & couvert de façon qu'on n'y voit le jour que par en bas. Ce bosquet est exactement clôs de murs élevés. Entre la file des colonnes extérieures qui sont de pierre, & celle d'un nombre pareil de colonnes intérieures, qui sont de sapin & très-fveltes, regne un intervalle de cinq pieds de largeur. Entre les colonnes extérieures est un filet

(10) C'est l'Orateur qui, étant Consul avec Marius, avoit défait les Cimbres, & que ce même Marius condamna ensuite à mourir malgré les instances de plusieurs citoyens, qui demandoient grace pour lui. Catulus s'enferma donc dans sa chambre à coucher, & se fit étouffer par la vapeur de charbons allumés.

de cordes de boyaux, qui forme la parois du fallon, à l'effet qu'on puisse, par les entrecolonnes, découvrir le bosquet & voir ce qui s'y passe, sans que les oiseaux puissent sortir. Quant aux entrecolonnes intérieures, la parois en est formée par des filets ordinaires à prendre des oiseaux (11). Entre ces derniers filets & les premiers, c'est-à-dire, entre les deux files circulaires des colonnes, s'élèvent des gradins qui forment pour les oiseaux une espèce de petit théâtre (12). On a fiché dans

(11) Il est à remarquer que le filet servant de ciel à la grande Voliere, étoit de fil de chanvre, sans doute assez grossier, parce qu'il étoit exposé aux injures du temps, & qu'il ne cachoit rien qu'on eût à regretter; que celui qui closoit le portique d'entrée étoit aussi de semblable fil, parce qu'il étoit exposé comme le premier, & qu'il n'étoit pas nécessaire qu'il fût délié pour qu'on vît au travers, attendu qu'on ne pouvoit pas s'en écarter beaucoup; que celui qui enveloppoit le fallon étoit de cordes de boyaux, pour qu'il fût en même-temps très-délié & très-fort, très-délié, pour qu'il laissât passer librement la vue soit de dehors dans le fallon, soit du fallon en dehors; & même du portique d'entrée au bosquet, très-fort, parce qu'il étoit, comme les deux premiers, exposé aux injures de l'air. Enfin le filet intérieur, n'étoit qu'un filet ordinaire à prendre les oiseaux, donc très-délié, mais peu fait pour résister à la pluie, aussi étoit-il à couvert, & le seul qui le fût.

(12) Il faut supposer que le gradin supérieur est le sommet du stylobate, & que ce stylobate n'a de largeur en cet endroit que ce qu'en exigent les bases de la colonne de pierre, & qu'il reprend successivement de sa largeur pour former chaque gradin: qu'enfin leur hauteur est mesurée de

chaque fust de colonne une multitude de jets d'eau. Or cette voliere particuliere est destinée principalement aux oiseaux, dont la voix est la plus agréable, comme le rossignol & le merle : un petit tuyau leur fournit de l'eau, & on leur donne à manger au travers du filet. Au pied du stylobate (13), s'élève une assise de pierres (14), élevée d'un pied neuf pouces au-dessus du socle sur lequel porte le stylobate, socle déjà élevé de deux pieds au-dessus de la surface du bassin (15), & large de cinq pieds (16), afin que les convives puissent marcher à l'aise entre les colonnes & les lits (17). Au bas du socle est un bassin environné d'un sentier, de la largeur d'un pied : une petite île en occupe le centre. Le socle dans tout son pourtour présente aux canards des ports creusés dans son massif, pour leur servir de retraite. Sur

maniere, qu'ils partagent également entre eux la différence qui se trouve entre le sommet du stylobate sur les colonnes extérieures, & le plein pied dont il va être question, lequel est au bas des gradins. On conçoit que cette différence est rachetée pour les colonnes intérieures, par un socle sous la base de chacune.

(13) Ce stylobate est unique pour les deux rangs de colonne, & mutilé en faveur des gradins.

(14) Cette assise est réglée supérieurement en parquet, pour étendre en tirant au centre le plein-pied.

(15) Il va parler de ce bassin dans un moment.

(16) En saillie horisontale sur le vif du stylobate.

(17) Car cet emplacement, ainsi qu'on va le voir, sert de salle à manger.

le milieu de l'Isle s'éleve une colonne, dans laquelle est scellé un essieu, qui, au lieu de table, porte une roue avec ses raies : mais ces raies au lieu de jantes, c'est-à-dire, au lieu de cette circonférence en couronne de cercle, qui les termine ordinairement, soutiennent une table creuse comme un tympan, large de deux pieds & demi, & profonde d'un palme. L'Esclave qui sert à table la fait tourner. L'objet de cette machine est de servir à la fois tout ce qu'on se propose d'offrir soit à boire, soit à manger, & de le mettre sous la main de tous les convives. De l'intérieur du socle, sur lequel on dresse les lits, sortent les canards pour nager dans le bassin. Ce bassin communique par un petit ruisseau avec les deux viviers dont j'ai parlé, & les petits poissons passent librement de l'un à l'autre. J'oubliois de vous dire que de la table, qui est, comme je l'ai dit, à l'extrémité des raies de la roue, coule, à la volonté de chaque convive, de l'eau chaude ou de l'eau froide, selon le robinet qu'il ouvre. On voit dans la coupole qui couvre ce salon, l'étoile *Lucifer* pendant le jour, & l'étoile *Hesperus* pendant la nuit (18), qui en suivent le bord & marchent

(18) Les anciens, mauvais Astronomes (Voy. la Note 7. du Chap. XXVIII. du Liv. I.) faisoient deux étoiles de cette planète, que nous connoissons sous le nom de Vénus, & qui, comme dit Plin, mieux instruit que Varron, 2, 8. prévient le jour le matin, comme un autre Soleil, & en prolonge la lumière le soir, comme une autre Lune.

à telle mesure , qu'elles marquent l'heure qu'il est. Dans le haut de cette même coupole est peinte autour d'un tourillon, comme à Athènes dans l'Horloge que fit cet Artiste de Cyrrhus (19), la rose des huit vents (20), sur laquelle une aiguille, portée par ce tourillon, se meut de telle manière, qu'elle indique le vent qui souffle dans le moment, & qu'on n'a pas besoin de sortir pour sçavoir quelle heure il est. Pendant que nous nous entretenions ainsi, nous entendîmes une clameur dans le champ de Mars. Comme nous étions tous au fait de ce qui se passe dans les Comices, parce que nous y avions tous concouru ensemble en différentes occasions, nous ne fûmes pas surpris de cet événement, que nous attribuâmes à l'esprit de parti de ceux qui donnoient leur suffrage, mais nous cherchions cependant à sçavoir de quoi il s'agissoit, lorsque PANTULÆUS PARRA (21) vint à nous, & nous dit que

(19) Vitruve en citant cet Horloge, en appelle l'Auteur Andronicus Cyrrhestes, c'est-à-dire, de la ville de Cyrrhus, par conséquent *Cyrrhestes* n'est pas un nom propre, mais la patrie de l'Artiste, que Varron ne nomme pas, comme étant connu de ceux à qui il parle.

(20) Les anciens qui n'avoient d'abord distingué que quatre vents, ensuite huit, en ajoutèrent encore quatre à ces huit premiers, ce qui fit douze; mais ils aimèrent mieux s'en tenir à l'ancienne division en huit, ainsi que nous l'apprend Plin., 2, 47.

(21) *Parra* est le nom d'un oiseau qu'on regardoit comme lorsqu'on

lorsqu'on étoit occupé à faire le relevé des suffrages, on avoit surpris quelqu'un auprès de la table sur laquelle se faisoit cette opération, qui jettoit furtivement de nouveaux bulletins dans la bourse d'un des Candidats, & que ceux qui favorisoient les autres Compétiteurs avoient traîné ce particulier devant le Consul (22). PAVO se

de mauvais augure, & dont le chant étoit désagréable. Varron qui choisit toujours pour ses Interlocuteurs des personnes, dont les noms soient analogues à l'objet qu'il traite, n'auroit-il pas affecté par hazard de suivre sa méthode jusques dans ce personnage épisodique ?

(22) Voy. la Note 10 du Chap. II. Pour entendre ce passage, il faut sçavoir comment se faisoit à Rome l'élection des Magistrats. Chacun apportoit de chez soi un bulletin, *tabula*, sur lequel étoit écrit le nom du Candidat qu'il vouloit nommer, où bien on donnoit dans le Champ de Mars même un bulletin en blanc à chaque citoyen, afin qu'il le remplît du nom qu'il jugeroit à propos. Chacun mettoit son bulletin dans une urne, après quoi il étoit question de faire le relevé de ces suffrages, *diribere*, ce qui se faisoit en écrivant sur des tablettes, combien chaque Candidat en avoit en sa faveur, ou en transportant, comme ici, de l'urne où étoient tous les suffrages, ceux qui favorisoient un Candidat, pour les mettre dans une bourse particuliere, *loculus*; il y avoit autant de ces bourses particulieres que de Candidats. On voit par-là qu'il étoit nécessaire qu'il y eût des gardiens, *custos*, qui veillassent à ce que l'on ne fit aucun tort à un Candidat en faveur d'un autre. Or ces gardiens se veilloient mutuellement, & il arrivoit quelquefois qu'ils surprenoient ceux d'entre eux qui commettoient quelque friponnerie, comme ici. La friponnerie la plus commune consistoit à augmenter le

leva aussi - tôt , parce que le bruit couroit que c'étoit le gardien du Candidat qu'il protégeoit, qui avoit été surpris dans cette fraude.

nombre des suffrages en faveur d'un Candidat , par un nombre de bulletins qu'une même personne jettoit ou dans l'urne générale, ou dans la bourse particulière de ce Candidat. Plutarque , dans la vie de Caton d'Utique , rapporte une fraude de ce genre Caton s'étant aperçu dans des Comices tenus pour l'élection des Ediles , qu'il y avoit un grand nombre de bulletins en faveur d'un Candidat , qui étoient tous écrits de la même main , & jugeant de là qu'un autre Candidat , qu'il protégeoit , n'auroit pas pû réussir , découvrit la fraude , & parvint à faire annuler tout ce qui avoit été fait.

Observations sur la Voliere de Varron.

ON auroit lieu de s'étonner qu'un Auteur tel que Varron , qui le plus souvent en dit plus qu'il ne faut , se fût dispensé de tous les détails nécessaires sur un objet , qui se trouve annoncé dans son Livre de manière à donner aux Lecteurs la plus grande envie de le connoître , ou qu'il eût été aussi peu jaloux de se faire entendre qu'il le paroît , si l'on ne voyoit clairement que son Texte a été mutilé , corrompu & défiguré de mille manieres , soit par les Anciens copistes , soit par les Typographes qui leur ont succédé , soit enfin par les Grammairiens qui , sans aucune connoissance des Arts , se sont mêlés de corriger des articles , dont l'intelligence fut toujours réservée aux Artistes. Il n'est plus possible aujourd'hui de rétablir le Texte dans son premier état , mais nous nous flattons que notre version donnera au Lecteur l'idée la plus approchante de celle , que l'Auteur s'est proposé de rendre. Pour

la rendre encore plus nette, nous allons examiner le mot de *cavea*, que nous avons rendu par *porte*, ajouter quelque supplément au Texte en conséquence de ce mot, & enfin dissiper les doutes que le Lecteur pourroit conserver sur le sens que l'on a donné à quelques autres mots.

Le stylobate qui circonscrivoit le fallon, étoit sans doute interrompu dans l'entrecolonne du milieu du côté de la grande Voliere, à l'effet de loger un nombre suffisant de marches pour monter, non sur le haut des gradins, ç'eût été monter pour redescendre, mais sur ce plein-pied que l'Auteur nomme *lapis*, & qu'il dit clairement être au dessous du stylobate, *subter columnarum stylobatem*. Ce stylobate, disons-nous, étoit interrompu, sinon pour loger les marches indispensablement nécessaires, au moins pour ouvrir un passage, si l'on suppose les marches en perrons extérieurs. Il falloit donc que le filet de cordes de boyaux & le filet ordinaire à prendre des oiseaux, fussent ouverts au droit de ce passage : dès-lors ni la Voliere particuliere, ni la grande Voliere n'auroient plus été closes. Pour rétablir cette clôture & la conserver, on avoit visiblement pris le parti de former en filets convenables les parois & le plafond de chaque passage, & d'en fermer l'entrée & la sortie par des vantaux de porte, dont les panneaux ne fussent que de filets comme le reste. La raison en est claire : ces portes surmontoient de beaucoup le gradin supérieur, c'est-à-dire, la hauteur du stilobate, & cette hauteur avoit été réglée de façon, que du plein-pied général, étant debout, on vît sans gêne par dessus (ce qui la fixoit à quatre pieds & demi à peu près) & celle du plein-pied, nommé *lapis* dans le Texte, fixée à un pied neuf pouces, n'avoit été arrêtée là, que pour que les convives couchés sur leurs lits vissent par-dessus le stylobate, & néanmoins ne fussent pas trop élevés au-dessus du bassin. Mais toute autre parois & tous autres vantaux que des filets, auroient fait perdre ces avantages : or de pareils passages tiennent assez de la cage, *cavea*, & l'Auteur qui se montre naturel-

lement porté à jouer sur les mots, a bien pû se servir de celui-là, pour désigner des passages fermés de vantaux à l'entrée & à la sortie, à l'effet que la porte que l'on vient de passer soit fermée, avant qu'on ouvre la seconde, & dont les parois, les vantaux & le plafond sont de filets, comme le reste de la clôture.

Il ne sera peut-être pas inutile d'exposer ici l'idée que nous nous sommes formée de cet édifice somptueux & recherché, quand ce ne seroit que pour répondre à bien des questions, qu'on pourroit élever sur la Traduction & même sur l'Original.

Comment, par exemple, les oiseaux pouvoient-ils se passer de tout toit dans la grande Volière? quelles étoient leurs retraites, lorsqu'il survenoit des orages, principalement des grêles? comment deux morceaux d'Architecture, de l'importance du portique droit & du portique circulaire, qui, selon le Texte, ne pouvoient pas avoir moins de dix pieds d'entrecolomnes, mesurés d'Axe en Axe, étoient-ils liés? ou étoient-ils sans liaison convenable, quoiqu'appartenant à la même pièce? &c. Sans répondre à chaque question en particulier, ce qui allongeroit trop cette Note, il suffira de répondre à toutes en général.

Le niveau des terrains adjacens, & celui de l'arrasement des fondations, ou de l'alège des stylobates & des piédestaux, étoient le même, celui des eaux étoit de deux pieds plus bas, *ipsum fulere ad duo pedes altum à stagno*. La hauteur des stylobates & des piédestaux ne pouvoit pas aller à cinq pieds sans défautosité, puisqu'ils auroient gêné la vue de ceux qui se promenoient sur le bord du fleuve, & leur auroit intercepté le coup-d'œil des viviers, &c. Par la même raison, le stylobate du sallon étoit au même niveau que celui du portique d'entrée, d'autant plus que priver ceux qui étoient sous celui-ci de la vue du bosquet au travers du second, c'eût été les appeler à un tableau, & le couvrir à leur arrivée. Ces deux portiques étoient donc de même ordre &

fut même module, & faisant partie du même tout, ils ne devoient point être sans liaison; nous croyons donc que les deux murs de côté n'étoient point nuds, mais que le stylobate paroïssoit sous ces murs comme sous les colonnes des portiques, que l'entablement regnoit sur les uns comme sur les autres, & que tout étoit fidelement raccordé d'un bout à l'autre : nous croyons même que ces murs étoient décorés d'ornemens saillans & d'ornemens rentrans, comme de niches & même de boulins, mais distribués de façon à faire décoration.

Mais, quoi! les viviers étoient-ils donc à deux pieds au-dessous du niveau des sentiers ou des allées qui les environnoient? nous ne le pensons pas, nous croyons au contraire que ces allées étoient à fleur d'eau, & que le *falere* qui circonferivoit l'étang & son sentier, regnoit tout autour de la grande Voliere, non aussi large qu'autour de l'étang, mais en forme de banquettes creusées en loges, comme celles d'autour de l'étang; & que, pour passer de l'entrée principale au fallon, il falloit descendre près de deux pieds, & les remonter au bout du sentier intermédiaire, pour arriver à la premiere marche de l'escalier qui montoit au fallon.

Le Portique du côté du fleuve étoit donc composé de douze colonnes sur deux rangs de six, comptant de chaque côté la terminaison du mur pour une colonne du rang intérieur. Le Portique rond étoit composé de douze colonnes extérieures & de pierre, & de douze colonnes de sapin en-dedans : les côtés n'étoient liés à ce second Portique que par le stylobate & l'entablement, qui l'un & l'autre retournoient d'équerre à la terminaison des murs & de la partie parallélogrammatique de l'édifice, dont ils formoient les deux grands côtés; une nappe de filers fermoit chacune de ces portions d'entrecolumnes. La terminaison des murs latéraux, dont nous venons de parler, répondoit non au centre du fallon, mais de chaque côté à la colonne qui le précédait, c'est-à-dire, à la troisième en comptant de l'entrée, tant en allant

710 L'ÉCONOMIE RURALE

à droite qu'en allant à gauche, de sorte que le centre de la rotonde étoit d'un demi entrecolonne en avant de la ligne du parallélogramme, qui se trouvoit opposée à la principale entrée ; c'est par cette raison que la partie, *quâ ad capitulum rotundus est*, est de vingt-sept pieds, quoique le rayon extérieur ne puisse être que d'environ vingt-deux.

Les colonnes intérieures du Portique circulaire, celles de sapin, quoique plus grêles que celles de pierre, quoiqu'élevées sur des socles d'un pied & demi, montoient à la même hauteur que celles de pierre, portoient comme elles leur côté d'un soffite, & leur peu de diamètre en raison de leur hauteur ne choquoit pas, vû leur rapprochement du centre général, par rapport à celles de la file extérieure : elles n'étoient couronnées que de l'architrave, de là s'élançoit la coupole de charpente, mais peinte de manière à la laisser croire de pierre, comme les colonnes du dedans.

Voici enfin comment nous distribuons les quarante pieds de diamètre de la rotonde, pris d'Axe à Axe des colonnes extérieures : 1°. Pour les deux largeurs entre les deux files du Portique circulaire, selon le Texte, dix pieds, *locus est p. V latus* ; 2°. pour deux largeurs du parquet, nommé dans le Texte *lapis*, y compris deux demi-diamètres de colonnes à leur embasement, & même au socle, douze pieds ; 3°. pour l'étang & son sentier dix-huit pieds, en sorte que ce Bassin pouvoit avoir de treize à quatorze pieds de diamètre.

Les lits des convives s'étendoient en encorbèlement sur l'étang, & portoient chacun une petite table particulière, puisque l'autre étoit toujours prête à fuir de devant chaque convive, par conséquent la table tournante n'avoit pas sept pieds de diamètre.



C H A P I T R E V I.

R I E N ne vous empêche à présent de traiter des paons, dit Axius, puisque Fircellius est parti : car, s'il étoit présent, & qu'il vous échappât de n'en pas parler congruement, je ne répondrois pas qu'il ne s'élevât entre vous deux quelque altercation, vû l'affinité qui est entre lui & ces animaux (1). MÉRULA reprit donc ainsi : Ce n'est que de notre temps qu'on a commencé à se mettre dans le goût d'avoir des troupeaux de paons, & d'acheter fort cher ces sortes d'oiseaux. On dit que M. Aufidius Lurco en tire plus de soixante mil *sestertii* de revenu. Il faut avoir dans ce genre un peu moins de mâles que de femelles, si on ne consulte que le profit ; mais c'est tout le contraire, lorsqu'on ne cherche que l'agrément, parce que les mâles sont plus beaux que les femelles. On prétend qu'il se trouve par-delà les mers des troupeaux de paons sauvages, dans certaines Isles, comme, par exemple, dans le bois consacré à Junon (2) dans l'Isle de Samos, & dans celui qui

(1) Cette plaisanterie tombe sur le nom de *Pavo*, paon, que portoit Fircellius.

(2) Voy. la Note 5 du Chap. CXXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

appartient à M. Pifon dans l'Isle Planasia. Quand on veut former un troupeau de paons, il faut les choisir dans le bon âge, & d'une forme agréable, d'autant que la nature a donné à cet oiseau la palme sur tous les autres en fait de beauté. Les femelles ne sont point propres à être coquées avant l'âge de deux ans, non plus que lorsqu'elles sont vieilles. On les nourrit en leur jettant toute sorte de grain, & sur-tout de l'orge. Aussi Seius (3) leur donne-t-il par mois un *modius* d'orge, & il en augmente la quantité dans le temps de la ponte, & même avant qu'elles commencent à se laisser coquer. Il exige que son Intendant lui rende trois petits par chaque paone, & lorsqu'ils sont devenus grands, il les vend cinquante *Denarii* piece, de façon qu'il n'y a pas de brebis dont le profit monte aussi haut. Il ne se contente pas de ces petits, mais il achete en outre des œufs de paones qu'il fait couvrir à des poules, & il transporte les paoneaux, qu'elles ont fait éclore, dans le fallon vouté qui sert de retraite à ses autres paons. Cette retraite doit être d'une grandeur proportionnée à la quantité de paons que l'on a; ils doivent tous y avoir chacun leurs lits séparés : ces lits sont élevés de terre & bien enduits, pour que les serpens ni aucune autre bête n'en puisse approcher. Il faut aussi que ces oiseaux aient devant eux un

(3) C'est celui dont il a loué la bonne économie en fait de nourritures faites dans les Métairies, Chap. II.

endroit où ils soient à même d'aller paître les jours qu'il fera soleil. Ils veulent que leur retraite, ainsi que l'endroit où ils vont paître, soit propre : c'est pourquoi celui qui est chargé d'en prendre soin, doit visiter l'un & l'autre la pelle à la main, pour en enlever le fumier & le garder, parce qu'il est d'une grande utilité, tant pour l'Agriculture, que pour servir de litière à leurs petits. On dit que c'est Q. Hortensius (4) qui a le premier fait servir des paons dans un repas somptueux, qu'il donna à sa réception dans la place d'Auguste (5); mais on ajoute que cette action fut plutôt approuvée pour lors par les débauchés, que par les honnêtes gens, qui se piquoient un tant soit peu de rigidité dans les mœurs (6). Cependant son exemple ayant été bientôt suivi par une multitude de personnes, ces oiseaux sont montés à un prix si exorbitant, que leurs œufs se vendent cinq *Denarii* pièce, & qu'on n'a pas de peine à les vendre eux-mêmes cinquante *Denarii* pièce, de façon qu'un troupeau composé de cent paons, peut rapporter aisément quarante mil *sestertii*, & qu'il pourroit même aller jusqu'à soixante mil, si l'on exigeoit

(4) Voy. la Note 8 du Chap. III.

(5) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(6) *Ælien, liv. V. de la nature des animaux, Ch. XXI*, ajoute même qu'Hortensius fut traduit en Justice pour cette action.

trois petits par paones , ainsi que le disoit Albutius (7).

CHAPITRE VII.

SUR ces entrefaites un Appariteur (1) d'Appius vint l'avertir de la part du Consul (2) , que les Augures (3) étoient mandés. En conséquence il sortit de la Métairie. Il ne fut pas plutôt parti, qu'il y entra une volée de pigeons, ce qui donna occasion à MÉRULA de dire à AXIUS : Si vous eussiez jamais construit un colombier , vous vous imagineriez que ces pigeons-ci vous appartiendroient, tout sauvages qu'ils seroient. Car il y a ordinairement de deux especes de pigeons dans un colombier; les uns qui sont sauvages, ou, comme d'autres les appellent, *saxatiles* (4) , & qui se retirent dans des tours ou sur les combles des Métairies. D'où vient qu'on a donné le nom de *columbæ* (5) à ces animaux , parce qu'à raison de

(7) Voy. la Note 16 du Chap. II.

(1) On donnoit ce nom à tout Officier subalterne , qui étoit aux ordres d'un Magistrat quelconque , comme le Licteur , l'Huissier , le Crieur , &c.

(2) Voy. la Note 10 du Chap. II.

(3) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(4) C'est-à-dire , *vivans dans les rochers*.

(5) Du mot *columen* , qui signifie *comble*.

leur timidité naturelle , ils se retirent sur les lieux les plus élevés des bâtimens; c'est pour cela que les pigeons sauvages s'attachent principalement aux tours qu'ils trouvent dans un fond , & qu'on les y voit aller & venir naturellement , & d'eux-mêmes. Les pigeons de la seconde espece sont plus attachés à l'homme , & se contentent de la nourriture qu'on leur donne dans les maisons : l'on est dans l'usage de les élever dans l'intérieur des Métairies. Ceux de cette dernière espece sont particulièrement blanchâtres , les autres sont bigarrés , mais sans aucune teinture de blanc : de ces deux races , on en forme une troisième , qui est celle que l'on destine à rapporter du profit , & qui est de couleur mêlée : on renferme ceux de cette troisième espece dans un bâtiment , que les uns appellent *περιστερῶν* (6) , les autres *περιστερο-τροφεῖον* (7). Il s'en trouve jusqu'à cinq mil d'enfermés dans un seul de ces bâtimens , qui doivent être couverts dans la forme d'une grande coupole , & de plus avoir une porte étroite & des fenêtres à la Carthaginoise (8) , ou plus larges , mais toujours garnies de treillis , tant en dedans qu'en dehors , afin que tout le bâtiment soit éclairé ,

(6) De *περιστερὰ* , qui veut dire , *colombe*.

(7) De *περιστερὰ* , *colombe* , & de *τρέφω* , qui veut dire , *nourrir*.

(8) Voy. la Note 7 du Chap. XVIII. de l'Economie rurale de Caton.

sans cependant qu'aucun serpent, ou aucun autre animal mal-faisant y puisse entrer. On crépit toute l'étendue des murailles par-dedans, ainsi que les voutes, avec un enduit de marbre pilé, que l'on polit le plus que l'on peut; on enduit de même tout le tour des fenêtres par-dehors, pour empêcher que quelque rat ou quelque lézard ne vienne à se glisser dans les boulines : car il n'y a pas d'animal plus timide que le pigeon. On dispose pour chaque couple de pigeons des boulines de forme ronde, que l'on range par ordre en les serrant les uns contre les autres : il faut qu'il y en ait le plus grand nombre de rangs possible, depuis le plein-pied jusqu'à la voute : chacun de ces boulines doit être placé de façon qu'il présente une ouverture, par laquelle le pigeon puisse y entrer & en sortir, & l'intérieur doit en être de trois palmes en tout sens. Sous chaque rangée de boulines on attache à la muraille des tablettes de deux palmes de largeur, qui servent de vestibule aux pigeons, & sur lesquelles ils se posent avant d'entrer au boulin. Il faut avoir soin qu'il y ait une conduite pour l'eau, afin que les pigeons aient la facilité de boire & de se baigner : car ces oiseaux sont très-propres. C'est pourquoi celui qui est chargé de prendre soin du colombier, doit le balayer plusieurs fois par mois, parce que le fumier, dont il est plein & qui ne peut que le salir, est très-propre pour l'Agriculture, jusques-là que quelques Auteurs ont écrit que c'étoit le meilleur

de tous les fumiers. Il doit aussi traiter les pigeons malades, s'il y en a, retirer ceux qui sont morts, & prendre les petits qui seront bons à être vendus. Il faut aussi avoir un endroit particulier, où l'on transférera les femelles qui couveront, & où elles seront séparées des autres, par le moyen d'un filet, de façon cependant qu'elles aient la liberté d'en sortir au-dehors. Cette méthode est fondée sur deux raisons, premièrement, afin que si elles viennent à se dégoûter ou à s'ennuyer d'être renfermées, elles soient à portée de se ragaillardir, en allant jouir au milieu des champs d'un air plus libre ; secondement, afin qu'elles en attirent d'autres au colombier, où elles ne manquent jamais de revenir à cause de leurs petits, à moins que des corbeaux ne viennent à les ruer, ou que des éperviers ne les surprennent. Ceux qui prennent soin du colombier, viennent ordinairement à bout de détruire ces animaux mal-faisans, en leur tendant le piège que voici. Ils enfoncent en terre deux baguettes frottées de glû, qu'ils recourbent l'une sur l'autre, & attachent ensuite entre ces deux baguettes un pigeon, que les éperviers ne manquent pas d'attaquer, moyennant quoi ils sont infailliblement pris au piège, parce qu'ils s'empêtrant dans la glû. Il est aisé de voir que les pigeons sont faits à revenir aux lieux d'où ils sont partis, puisque bien des personnes en tirent de leur sein, pour les mettre en liberté sur le Théâtre; ce qu'ils ne feroient pas,

s'ils n'étoient pas sûrs qu'ils dussent revenir, comme ils font en effet. On leur met à manger autour des murailles dans des auges, que l'on remplit par dehors avec des tuyaux. Ils aiment le millet, le bled, l'orge, les pois, les haricots, l'ers. Il faut aussi, tant qu'on le pourra, attirer dans les colombiers les pigeons sauvages, qui feront dans les tours & sur les combles des Métairies. Il faut les prendre dans le bon âge, c'est-à-dire, ni trop jeunes, ni trop vieux, & en avoir autant de mâles que de femelles. Il n'y a point d'animaux plus féconds que les pigeons, puisqu'il ne leur faut que quarante jours pour concevoir, pondre, couvrir leurs œufs & élever leurs petits. Encore s'acquittent-ils de ces différentes fonctions presque dans tout le courant de l'année, sans discontinuer, si ce n'est depuis le Solstice d'Hiver jusqu'à l'Equinoxe du Printemps. Leurs petits naissent toujours deux à la fois, & dès qu'ils ont pris leur croissance, & qu'ils sont devenus un peu forts, ils en font d'autres avec les meres. Ceux qui sont dans l'usage d'engraisser les petits pour les vendre plus cher, les mettent à l'écart dès qu'ils ont des plumes, après quoi ils les empâtent avec du pain blanc mâché, deux fois par jour en Hiver, & trois fois en Été, sçavoir le matin, à midi & le soir; c'est la portion de midi qu'ils retranchent en Hiver. Ils laissent dans le nid ceux dont les aîles commencent à pousser, après leur avoir cassé les pattes, & ils donnent

alors aux meres une nourriture plus abondante, parce qu'il leur en faut pour toute la journée, tant pour elles que pour leurs petits. Les pigeons élevés de cette façon engraisent plutôt, & sont toujours plus blancs que les autres. Quand les peres & meres sont beaux, d'une belle couleur, sans deffaut, & d'une bonne race, on les vend communément à Rome deux cent *nummi* la paire, & même mil quand ils sont d'une beauté rare. Ces jours-ci, le Chevalier Romain (9) L. Axius disoit à un homme qui lui en offroit mil *nummi*, qu'il ne les lui laisseroit pas à moins de quatre cent *denarii*. Si j'eusse pû acheter, dit Axius, un colombier tout fait, avec la même facilité que j'ai acheté des boulines de terre cuite, lorsque j'en ai voulu avoir chez moi, j'en aurois déjà fait l'emptette, & je l'aurois envoyé à ma Métairie. Comme si, dit Pica, un colombier doit être nécessairement dans une Métairie, & qu'il n'y en eût pas plusieurs, même à la ville? Est-ce que vous vous imaginez que ceux qui ont des boulines sous la couverture de leurs maisons, ne peuvent pas être comparés à ceux qui ont des colombiers, quand au contraire il y en a parmi les premiers qui possèdent pour plus de cent mil *sestertii* d'ustenciles dépendans de cet objet. Je crois donc qu'avant de construire un colombier à la campagne, vous feriez bien d'acheter de ceux qui sont dans ce cas là, un assortiment

(9) Voy. la Note 4 du Chap. II.

complet de ces sortes d'ustenciles , pour apprendre à faire ici, dans la ville même, un gain considérable, & mettre tous les jours un *As* ou au moins un demi *As* en poche sur cet objet.

CHAPITRE VIII.

IL dit ensuite à MÉRULA : Achevez le sujet que vous aviez entamé. Il faut, dit MÉRULA, disposer de la même façon que pour les pigeons, un endroit pour les tourterelles, qui soit d'une grandeur proportionnée à la quantité que vous en voulez nourrir, & muni, ainsi que je l'ai dit en parlant des colombiers, d'une porte, de fenêtres, d'eau pure, de murs & de voutes bien crépies. Mais au lieu de boulins, on se contentera d'appliquer au mur des juchoirs ou des corbeaux de bois rangés par ordre, sur lesquels on étendra de petites nattes de chanvre. Il faut que le dernier rang d'en-bas soit élevé au-dessus de terre au moins de trois pieds, qu'il y ait un intervalle de neuf pouces entre tous les autres, & que le plus élevé touche à la voute à un demi-pied près. Cette distance fera aussi celle dont chaque bout de corbeau fera écarté de la muraille; c'est-là que les tourterelles se tiendront jour & nuit. Pour leur nourriture, on leur jette à peu près la valeur d'un *semodius* de froment sec pour cent

vingt

vingt tourterelles, & on balaye tous les jours l'endroit où elles sont, de peur qu'elles ne soient incommodées par leur fiente, que l'on garde aussi précieusement que celle des pigeons pour la culture des terres. Le temps le plus convenable pour les engraisser, c'est aux environs de la moisson, parce que c'est le temps où les meres sont les meilleures, & que les petits, dont le nombre est plus grand alors que dans tout autre temps, sont encore meilleurs que les meres. Aussi est-ce dans ce temps que le produit qu'on en tire est le plus assuré.

CHAPITRE IX.

AXIUS. Je voudrois bien connoître la méthode d'engraisser les poules & les pigeons ramiers, au point d'être bons à rotir : Faites-nous la grace, **MÉRULA**, de l'expliquer, sauf à nous à grappiller après vous, s'il reste encore quelque chose de bon à dire. Je vous dirai donc pour vous satisfaire, qu'il y a de trois especes d'oiseaux, que l'on appelle poules, sçavoir, les poules des Métairies, les poules sauvages & celles d'Afrique. Les poules des Métairies sont celles que l'on voit par-tout à la campagne dans les Métairies. Ceux qui se proposent d'en nourrir dans un poulailier, doivent, s'ils veulent en tirer un grand profit (com-

me ont sçu faire les habitans de Delos (1) par-dessus tous les autres peuples), s'attacher principalement à l'examen attentif de ces cinq articles-ci : sçavoir, relativement à l'achat de ces animaux, la quantité qu'on doit en avoir, & les qualités requises en eux; relativement à leur propagation, la méthode de les faire coquer & de les faire pondre; relativement à leur œufs, celle de les faire couver & de les faire éclore; enfin, relativement à leurs petits, la façon dont ils doivent être élevés, & par qui ils doivent l'être; la cinquieme partie, qui n'est qu'une dépendance de ces quatre premieres, consiste dans la façon de les engraisser. On donne le nom de poules aux femelles qui sont dans les Métairies, de telle espeece qu'elles soient, les mâles s'appellent coqs, & l'on appelle chapons ceux d'entre eux qui, étant châtrés, ne sont plus mâles qu'à demi. Pour châtrer les coqs à l'effet d'en faire des chapons, on leur brûle avec un fer chaud l'extrémité des pattes, jusqu'à ce que la peau s'en détache, & on frotte avec de la terre à potier la plaie qui résulte de cette opération. Quand on veut former un poulailleur parfait, on doit faire emplette des trois especes de

(1) Pline 10, 50, dit que ces peuples sont les premiers qui aient imaginé d'engraisser des poules : ils porteroient si loin cet art, que Cicéron dit dans le Liv. II. des Questions Académiques, qu'il se trouvoit parmi eux des gens, qui, à la seule inspection d'un œuf, décidoient quelle étoit la poule qui l'avoit pondue.

poules dont nous avons parlé ; mais il faut surtout donner dans les poules de Métairies, entre lesquelles on choisira par préférence celles qui seront les plus fécondes : or les plus propres à propager sont communément celles qui ont les plumes rouges, les aîles noires, les ergots inégaux, la tête grande, la crête élevée & ample. Il faut dans le choix des coqs préférer ceux qui sont le plus lascifs ; or on les juge tels, lorsqu'ils ont de beaux muscles, la crête rouge, le bec court, épais & aigu, les yeux roux & noirs, la cravatte d'un rouge tirant sur le blanc, le col bigarré ou un peu doré, les cuisses velues, les pattes courtes, les ergots longs, la queue grande & tout le corps bien fourni de plumes : on en porte encore le même jugement lorsqu'ils sont fiers, qu'ils chantent souvent, qu'ils sont opiniâtres dans le combat, & que loin de redouter les animaux qui attaquent les poules, ils se battent contre eux pour défendre celles-ci. Il ne faut cependant pas s'arrêter dans le choix des races, aux coqs de Tanagra, non plus qu'à ceux de Médie, ni à ceux de Chalcidie, quoiqu'ils soient sans contredit très-beaux & très-propres à se battre ensemble (2), parce

(2) On voit par ce passage & par Pline 10, 21, que les anciens prenoient plaisir à voir les coqs se battre ensemble, & qu'il y avoit même tel coq qui n'étoit destiné qu'à ce genre d'exercice, & dont on ne tiroit pas d'autre utilité. Ce spectacle n'est pas encore indifférent aujourd'hui à des peuples de notre voisinage.

que d'un autre côté ils sont stériles. Si vous voulez élever deux cent poules, il faut leur assigner un lieu clos, dans lequel vous disposerez, du côté du Soleil levant, deux grandes cabanes l'une auprès de l'autre, chacune d'environ dix pieds de longueur, moitié moins de largeur, & tant soit peu moins de hauteur. Chaque cabane aura une fenêtre de trois pieds de largeur, sur quatre de hauteur. Ces fenêtres seront faites avec de l'osier qui fera clayonné assez lâche, pour pouvoir donner beaucoup de jour, sans cependant livrer passage à rien de ce qui peut nuire aux poules. Il faut placer entre ces deux cabanes une porte, qui servira de passage à celui qui prendra soin des poules. Chaque cabane sera traversée en-dedans par un nombre de perches suffisant pour pouvoir porter toutes les poules. Vis-à-vis de chaque perche on creusera dans le mur des trous qui serviront de nids à ces animaux. Il faut qu'il y ait devant ces cabanes une avant-cour bien close (ainsi que je l'ai dit) où les poules puissent rester pendant le jour, & se veautrer dans la poussière. Outre cela il faut qu'il y ait, pour l'habitation de celui qui en prendra soin, une grande loge, dont les murailles seront remplies à l'entour de nids de poules, qui y seront ou creusés ou attachés fermement, parce que le moindre mouvement est nuisible à ces animaux lorsqu'ils couvent. Quand les poules commencent à pondre, il faut étendre de la paille dans leurs nids, & lorsqu'elles ont fait assez d'œufs

pour les faire couver, il faut enlever cette paille & en remettre de nouvelle, parce que lorsqu'elle est vieille, elle est sujette à engendrer des puces & d'autres vermines, qui ne laissent point de repos aux poules; ce qui est cause que leurs œufs ne viennent pas également à leur point, ou qu'ils se corrompent. On prétend qu'il ne faut pas donner plus de vingt-cinq œufs aux poules que l'on veut faire couver, quand même elles auroient été assez fécondes pour en avoir pondu davantage; & que le meilleur temps pour les faire couver, c'est depuis l'Equinoxe du Printemps jusqu'à celui d'Automne. C'est pourquoi on ne doit pas faire couver les œufs qui ont été pondus avant ou après, ni même ceux qui l'ont été les premiers dans cet intervalle : on doit aussi donner les œufs à couver, soit à de vieilles poules plutôt qu'à des poulettes, soit à celles qui n'ont ni le bec ni les ongles pointus, parce qu'il faut plutôt réserver celles qui sont dans ce cas pour pondre que pour couver. Elles sont très aptes à couver lorsqu'elles ont un an ou deux. Si l'on a donné à une poule quelques œufs de paon à couver, il ne faudra lui donner des œufs de poules que dix jours après qu'elle aura commencé à couver les premiers, afin qu'ils puissent tous éclore dans le même-temps, parce qu'il ne faut que vingt jours pour avoir des poulets, au lieu qu'il en faut vingt-sept pour avoir des paonneaux : on tient les poules qui couvent renfermées nuit & jour, si ce n'est

qu'on les fait sortir soir & matin, pour leur donner à manger & à boire. Il faut que celui qui en prend soin les visite de temps à autre pendant qu'elles couvent, en laissant un intervalle de quelques jours entre chaque visite, & qu'il retourne les œufs, afin que la chaleur les pénètre également & de tous les côtés. On prétend que le moyen le plus sûr pour discerner si des œufs sont pleins & bons, ou s'ils ne le sont pas, c'est de les plonger dans l'eau, parce que lorsqu'ils ne sont pas pleins, ils furnagent, au lieu que lorsqu'ils le sont, ils vont à fond; ceux qui les secouent pour sçavoir s'ils sont pleins ou non, ne sçavent ce qu'ils font, car c'est le vrai moyen de brouiller ensemble les petits vaisseaux dont dépend la vie de l'animal. On dit aussi que si les œufs sont transparens lorsqu'on les mire à la lumière, c'est une preuve qu'ils sont vuides. Quand on veut conserver long-temps des œufs, on les frotte avec du sel pilé très-menu, ou bien on les trempe dans de la saumure pendant trois ou quatre heures, & après les avoir essuyés on les enfouit dans du son ou dans de la balle de bled. Lorsqu'on donne des œufs à couvrir à une poule, il faut avoir l'attention de les mettre sous elle en nombre impair. Celui qui prend soin des poules peut connoître dès le quatrième jour de l'incubation, si les œufs ont été fécondés, parce que s'il s'aperçoit, en les mirant à la lumière, qu'il n'y ait aucune variation dans leur transparence, on croit

que c'est le cas de les rejeter & de leur en substituer d'autres. Il faut retirer de chaque nid les poulets à mesure qu'ils sont éclos, & les donner à élever aux poules qui n'en ont pas beaucoup ; il faut aussi ôter les œufs non encore éclos , de dessous celles à qui il en reste moins qu'elles n'ont obtenu de poussins, pour les donner à celles qui n'ont pas encore vû éclorre les leurs, pourvu cependant que chaque poule n'en ait pas plus de trente à élever , car c'est le plus grand nombre qu'on en puisse jamais mettre sous la conduite de la même poule. On jette aux poulets tous les matins , les quinze premiers jours après leur naissance, de la farine d'orge séchée, que l'on aura fait tremper quelque temps auparavant avec de la graine de cresson dans de l'eau , jusqu'à ce qu'elle se soit épaissie, de crainte que cette nourriture ne vienne à se gonfler dans leur estomac après qu'ils l'auront avalée : on a soin de répandre cette nourriture sur la poussière , pour éviter que la terre, par sa trop grande dureté, n'offense leurs becs encore trop délicats : on les empêche de boire pendant ces premiers jours. Lorsque leurs cuisses commencent à se garnir de plumes, il faut souvent leur chercher les poux à la tête & au col, parce qu'il arrive assez communément que ces vermines les affoiblissent. On brûlera aux environs de leurs cabanes de la corne de cerf, pour empêcher les serpens d'en approcher , parce que l'odeur seule de ces animaux suffiroit communé-

ment pour les suffoquer. On les mènera au Soleil & sur des tas de fumier où ils puissent se veautrer, parce que cela contribue à les rendre plus nourriffans : ce ne font pas seulement les petits poulets qu'il y faudra mener, mais encore tout le poulailier, & cela non-seulement en Été, mais même toutes les fois que le temps fera doux & qu'il fera Soleil. On aura soin pour lors d'étendre sur les poules un filet qui, en les empêchant de s'envoler hors du clos, s'opposera aussi à ce que l'épervier ou tout autre animal ne puisse fondre sur elles du dehors : il faut les garantir du grand chaud comme du grand froid, parce que l'une & l'autre de ces températures leur est également nuisible. Lorsque les poulets commenceront à avoir des plumes, il faudra les accoutumer à ne s'attacher qu'à une ou deux poules, afin que les autres soient plus libres pour pondre, qu'elles ne le feroient, si elles étoient occupées du soin de les élever. On doit commencer à faire couver les œufs après la nouvelle Lune, parce que tous ceux qui le font auparavant ne réussissent presque jamais. Il ne faut pas plus de vingt jours aux poulets pour éclore. Comme j'en ai dit assez, ou peut-être trop sur les poules des Métairies, je vais vous dédommager de cette prolixité, par la brièveté avec laquelle je traiterai des autres espèces. Les poules sauvages sont fort rares à Rome, & on n'y en voit gueres d'appivoisées, si ce n'est en cage; elles ressemblent non-seulement à nos pou-

les des Métairies, dont je viens de parler, mais encore à celles d'Afrique. On est dans l'usage, dans les pompes publiques, d'en exposer sur des bâtons peints avec du vermillon (3), pour servir de parade avec des perroquets, des merles blancs & d'autres raretés de cette espece. Elles ne pondent pas non plus communément, ni ne font éclore de poulets dans les Métairies, elles ne le font que dans les forêts. Ce sont ces poules qui ont donné le nom de Gallinaria (4) à l'Isle que l'on voit dans la mer de Toscane, proche l'Italie, vis-à-vis Intemelium & Albium-Ingaunum sur les montagnes de Ligurié. D'autres prétendent que cette Isle a tiré son nom de nos poules de Métairies, qui y ont été transportées d'abord par les Matelots, & dont la race, qui s'y est perpétuée, est devenue sauvage par la suite. Les poules d'Afrique sont grandes, bigarées & bossues. Les Grecs

(3) Les Magistrats qui donnoient quelque spectacle à Rome, étoient dans l'usage de peindre en vermillon, non-seulement les bâtons sur lesquels étoient perchés les oiseaux étrangers, mais encore les oiseaux mêmes & toutes les raretés qu'ils exposoient à la curiosité du peuple. Il y eut même quelques Triomphateurs, qui parurent avec du vermillon sur leur visage, dans la cérémonie de leur Triomphe. Cet air triomphant a si fort plû au sexe chez nous, qu'on diroit volontiers, avec notre Auteur Chap. II. que le luxe est parvenu à un tel point, que l'on pourroit presque dire qu'il y a tous les jours des Triomphes dans l'enceinte de Paris.

(4) Du mot *gallina*, qui signifie, *poule*.

les appellent *μελεαγρίδας* (5); ce sont les dernières que nos Cuisiniers aient imaginé de faire servir dans les repas voluptueux, pour ranimer l'appétit : on les vend fort cher à cause de leur rareté. De ces trois especes de poules, ce sont principalement celles des Métairies que l'on choisit pour engraisser; on les enferme à cet effet dans un en-

(5) Pline, 10, 26, dit que c'est le tombeau de Méléagre en Béotie qui les a rendu célèbres, & qu'elles sont ainsi appelées, parce qu'elles se rendoient auprès de ce tombeau dans certains temps pour s'y battre, comme il en venoit toutes les années à Ilium de l'Ethiopie, pour se battre sur le tombeau de Memnon, d'où on les appelloit *Memnonides*. Quoiqu'il en soit de ces contes, il n'est pas aisé de décider de quelle espece étoient ces poules. Varron & Pline, comme nous voyons, disent que ce sont des poules d'Afrique; Columelle 8, 2, est aussi de cet avis, quoi qu'il dise que leur couleur differe de celles de Numidie, qui sont aussi d'Afrique. Saumaize, Scaliger & beaucoup d'autres Auteurs veulent que ce soient nos poules d'Inde. D'autres prétendent au contraire que nos poules d'Inde n'ont aucun des caracteres distinctifs, qu'Athénée donne Liv. XIV. dans la description des Méléagrides. Effectivement la premiere chose que dit Athenée, c'est qu'elles ressemblerent aux poules communes; or certainement il n'y a pas de poule commune, si grande qu'elle soit, qui puisse être comparée à la plus petite poule d'Inde. Mais ce qui prouve invinciblement la fausseté de cette opinion, c'est que les poules d'Inde nous ont été apportées de l'Amérique, qui étoit inconnue aux anciens. Avouons donc encore ici notre ignorance, je ne dis pas seulement sur les poules dont nous parlons, mais encore sur les poules sauvages.

droit chaud, étroit & obscur (parce que le mouvement & la lumière fait fondre leur graisse) & on a soin de choisir pour cela les plus grandes, sans cependant donner la préférence à celles que l'on appelle *Melicæ* par une corruption de langage, qui provient de ce que les anciens disoient autrefois *Melica* pour *Medica*, de même qu'ils disoient *Thelis* pour *Thetis* (6). On leur avoit donné dans l'origine le nom de *Medica*, parce qu'on les avoit fait venir de la Médie à cause de leur grandeur, mais par la suite on a continué de donner le même nom à la race qui en est sortie, à cause de la ressemblance avec les premières qui s'y est perpétuée. On empâte toutes celles qui sont de leur grandeur, avec des boulettes de farine d'orge pâtries dans de l'eau douce, après leur avoir arraché les plumes des ailes & de la queue; il y a des personnes qui font entrer dans la composition de ces boulettes, de la farine d'yvraie, ou de la graine de lin. On leur donne à manger deux fois par jour, mais avant de leur donner la seconde dose, on a soin d'examiner à certains signes si la première est digérée. Après leur avoir donné à manger, & leur avoir nettoyé la tête, jusqu'à ce qu'il n'y reste aucun poux, on les renferme de nouveau : on suit la même méthode pendant vingt-cinq jours, & ce n'est qu'au bout de ce

(6) Thetis femme de Pelée Roi de Thessalie, fille du Dieu Marin Nérée & mere d'Achille.

temps qu'elles sont parfaitement engraisées. Quelques personnes les engraisent avec du pain de froment émié dans de l'eau , à laquelle ils ont soin de mêler une certaine quantité de vin , qui soit bon & qui ait un bon fûmet , moyennant quoi elles deviennent grasses & tendres en vingt jours. Si , pendant qu'on les engraisse , elles viennent à se dégoûter de la trop grande quantité de nourriture qu'on leur donnera , il faut en diminuer la dose par degrés , c'est-à-dire , qu'en supposant qu'on l'ait augmentée pendant les dix premiers jours dans une certaine proportion , il faudra la diminuer dans la même proportion pendant les dix derniers jours , de façon que le vingtième jour rentre dans le premier. On suit la même méthode pour empâter & engraisser les pigeons ramiers.

CHAPITRE X.

PASSEZ à présent, dit Axius, au genre d'animaux que vous autres Grecomanes appelez ἀμφίβια (1), c'est-à-dire , à ceux qui ne se contentent pas des Métairies ni de la terre, & auxquels

(1) D'ἀμφω, qui veut dire , deux , & de βίος , vie , comme qui diroit des animaux qui ont deux genres de vie , l'une dans l'eau , l'autre sur la terre.

il faut encore en outre des réservoirs d'eau, que vous appelez *χρησθεῖα* (2), lorsqu'ils sont destinés à des oies, dont Scipion Métellus & M. Seius ont des troupeaux considérables. Seius, dit MÉRULA, a fait attention, en formant ses troupeaux d'oies, aux cinq articles dont j'ai parlé en traitant des poules, c'est-à-dire, à leur espèce, à leur portée, à leurs œufs, à leurs petits & à leur engrais. La première chose qu'il ordonnoit à son Esclave d'examiner, lorsqu'il les choisiroit, c'est si elles étoient grandes & blanches, parce qu'ordinairement les petits ressemblent à leur mere; il y en a au contraire une seconde espèce qui est bigarrée, & à laquelle on donne le nom d'oies sauvages, mais celles de cette seconde espèce ne vont pas volontiers de compagnie avec les premières, & ne s'appriivoisent pas comme elles. Le temps le plus convenable pour faire accoupler les oies, c'est depuis le Solstice d'Hiver, & le meilleur pour les faire pondre & pour les faire couver, c'est depuis les Calendes (3) de Mars jusqu'au Solstice. Ces animaux s'accouplent presque toujours dans l'eau, aussi les conduit-on à cet effet dans des rivières, ou dans des réservoirs d'eau. Elles ne font pas plus de quatre pontes par an. On leur fait faire à chacune des logettes d'environ deux pieds & demi.

(2) De *χρῆς*, qui veut dire, *oie*, & de *βόσκω*, qui veut dire, *nourrir*.

(3) Le premier Mars.

en quarré, où elles vont déposer leurs œufs, & on y étend de la paille, qui leur sert de litier. Il faut avoir soin de marquer leurs œufs de façon à les reconnoître, parce qu'elles n'en font pas éclore d'autres que les leurs (4). On leur en donne ordinairement à couver neuf ou onze, mais le moins qu'on puisse leur en donner, c'est sept, comme on ne peut pas leur en donner plus de quinze. Il ne leur faut pas moins d'un mois pour les couver, lorsque le temps est mauvais, mais vingt jours leur suffisent, lorsqu'il est chaud. Quand les oisons sont éclos, on les laisse les cinq premiers jours avec la mere sous laquelle ils sont éclos, passé ce temps on a soin de les conduire tous les jours, quand il fait beau, dans des prés, où dans des réservoirs d'eau & des marais, & on leur fait des retraites, ou élevées sur terre, ou creusées en terre, dans lesquelles on n'en renferme jamais plus de vingt à la fois. On a soin de pourvoir à ce que ces retraites soient préservées de l'humidité du sol, & garnies d'une litier molle, soit de paille, soit de tout autre chose, comme de fermer tout passage à la belette ou à toute autre bête capable de nuire à ces animaux. On fait paître les oies dans des lieux humides, où l'on a soin de semer pour leur pâture des plantes dont on puisse tirer

(4) L'expérience est absolument contraire à ce que dit ici Varron, & il n'y a pas de bonne ménagere de campagne, qui n'en sçache assez sur cet article pour le contredire.

d'ailleurs quelque profit, comme, par exemple, de l'herbe qu'on appelle *seris* (5), parce que cette herbe a beau être desséchée, elle reverdit toujours pour peu qu'elle sente l'eau. On en arrache les feuilles pour les donner à ces animaux, parce que, si on les mettoit à même d'en prendre à leur volonté, sur le lieu même où elle est semée, il y auroit tout lieu de craindre qu'ils ne détruisissent le plan en le foulant aux pieds, ou qu'ils ne se fissent crever d'indigestion à force d'en manger, tant ils sont naturellement voraces. C'est pourquoi il faut les retenir sur le manger, parce qu'ils ont une si grande avidité, que si en paissant ils viennent à rencontrer une racine en leur chemin, ils finissent souvent par se rompre le col par les efforts qu'ils font pour la déraciner, attendu qu'ils ont cette partie très-foible ainsi que toute la tête. Si on n'a point de cette herbe, il faut leur donner de l'orge, ou de quelque autre espèce de grain. Dans le temps du fourage composé de toutes sortes de légumes en herbes, on leur en donne après l'avoir préalablement arraché de terre, ainsi que je l'ai prescrit par rapport à l'herbe *seris*. Lorsqu'elles couvent, on leur donne de l'orge broyé dans de l'eau. On donne à leurs petits, pendant les deux premiers jours qui suivent leur naissance, du gruau où de l'orge en nature. Les trois jours

(5) On croit que c'est l'espèce de chicorée, que l'on appelle Endive.

suivans on leur donne du cresson verd hâché dans un vase rempli d'eau, mais dès qu'ils sont en état d'être renfermés dans les logettes, ou les retraites dont j'ai parlé plus haut, on les nourrit de gruaux fait avec de l'orge, ou de fourrage composé de toutes sortes de légumes en herbes, ou enfin d'herbes bien tendres coupées en morceaux. On choisit pour les engraisser, les oisons qui ont environ un mois & demi, on les enferme dans le lieu destiné à engraisser la volaille, & là on leur donne du gruaux & de la fleur de farine trempée dans de l'eau, de manière qu'ils puissent s'en gorger trois fois par jour. Après le manger, on les met à même de boire copieusement. Avec ce traitement, il ne leur faut gueres que deux mois pour engraisser : toutes les fois que ces animaux ont pris leur nourriture, on est dans l'usage de nettoyer l'endroit où ils l'ont prise, tant parce qu'ils aiment eux-mêmes la propreté, que parce qu'ils salissent tous les endroits par où ils passent.

CHAPITRE XI.

POUR ceux qui veulent avoir des troupeaux de canards, & former un endroit pour en élever, ils doivent d'abord choisir pour cela, quand ils sont à même de le faire, un terrain marécageux, parce que c'est celui qui plaira le plus à ces animaux.

Si

Si l'on n'est pas à même d'en avoir un de cette nature, il faut choisir préférablement un lieu qui soit muni d'un lac formé par la nature, ou d'un étang, ou enfin d'un réservoir d'eau artificiel, dans lequel les canards puissent descendre par des degrés qu'on y aura pratiqués. Le clôs où on les mettra doit être fermé de murailles élevées à la hauteur de quinze pieds, comme vous l'avez vû pratiqué dans la Métairie de Seins, & il ne doit y avoir en tout qu'une seule porte. Le long de la muraille en dedans regnera un large trottoir, sur lequel seront construites leurs retraites, qui seront couvertes d'un toit, & précédées d'un vestibule aplani & pavé de briques. Ce clôs sera traversé dans toute sa longueur par un canal toujours fourni d'eau, dans lequel on leur jettera leur nourriture, parce qu'ils ne la prennent jamais que dans l'eau. Tous les murs seront crépis avec un enduit bien poli, de peur que des chats ou quelques autres bêtes ne puissent monter par-dessus pour leur nuire. On couvre tout cet enclôs avec un filet à grandes mailles, pour empêcher tant les aigles de fondre dessus, que les canards de s'envoler au-dehors. On leur donne pour leur nourriture du bled, de l'orge, du marc de raisin, & du raisin même; quelquefois aussi des écrevisses & d'autres animaux aquatiques de cette espece : il faut que l'eau soit assez abondante dans le voisinage, pour pouvoir remplir les réservoirs de cet enclôs, & s'y renouveler sans cesse. Il y a

encore d'autres especes de volatiles dans le genre de ceux-ci, tels que les farcelles & les *phalarides* (1). On élève aussi de même des perdrix auxquelles, si l'on s'en rapporte à ce qu'a écrit Archelaüs (2), il suffit d'entendre le cri du mâle pour concevoir (3). Mais on n'engraisse pas ces oiseaux d'une maniere particuliere comme les précédens, & l'on ne se propose point pour but de les rendre feconds, ni de leur donner un goût plus relevé que celui qu'ils ont naturellement, parce qu'il suffit de les nourrir de la maniere que nous avons dit, pour qu'ils engrassent. J'imagine qu'il ne me reste plus rien à dire sur ce qui concerne le premier acte des nourritures, que l'on fait dans les Métairies.

CHAPITRE XII.

SUR ces entrefaites APPIUS revint, & après que nous lui eumes demandé ce qui étoit arrivé, comme il nous avoit demandé de son côté quels étoient

(1) Le P. Hardoin dans ses Notes sur Pline 10, 48, dit qu'il s'en trouve beaucoup aux environs de Soissons & de Beauvais, & qu'on les y connoît sous le nom de *Piettes*.

(2) Voy. la Note 8 du Chap. III. du Liv. II.

(3) Voy. dans Pline 10, 33, d'autres merveilles de cette nature, toutes également relatives à la facilité qu'ont les perdrix à concevoir, sans aucun attouchement de la part du mâle.

les objets que nous avons traités; il nous dit: Vous en êtes donc au second acte, c'est-à-dire, aux parcs, qui sont ordinairement adjacents à la Métairie, & qui conservent encore aujourd'hui leur ancien nom de *leporaria*, qui leur avoit été donné dans l'origine à cause des animaux qu'on y renfermoit alors (1), quoique ces animaux ne fassent plus qu'une partie de ceux qu'on y renferme à présent. Effectivement, on ne se contente pas aujourd'hui d'enfermer des lievres dans un bois, comme on faisoit autrefois, & de ne consacrer à cela qu'un petit terrain d'un *jugerum* ou de deux tout au plus, mais on y enferme encore des cerfs & des chevreuils, auxquels on sacrifie une quantité immense de *jugera*. On dit que Q. Fulvius Lippinus (2) a dans le canton de Tarquinia quarante *jugera* de clôture, & qu'il y a renfermé non-seulement des animaux tels que je viens de dire, mais encore des brebis sauvages; le Propriétaire du canton de Statonia y possède encore un plus grand parc, ainsi que d'autres particuliers dans

(1) C'est-à-dire, des lievres : *leporarium* du mot *lepus*, qui veut dire, lievre.

(2) Pline 8, 52, l'appelle *Lupinus*, & il paroît que c'est le véritable nom de ce particulier, puisque le même Auteur 9, 56, l'appelle *Hirpinus*, & que ce dernier mot a la même signification que le premier. En effet, Festus nous apprend que les Samnites appelloient un loup *irpus*, au lieu de *lupus*. Nous avons d'ailleurs déjà remarqué l'attention de Varron à donner à ses personnages des noms analogues aux objets qu'il traite.

d'autres cantons. Mais le plus considérable de tous est celui que T. Pompeius a formé pour sa chasse dans la Gaule Transalpine, & qui contient environ quarante mil pas (3). Ce n'est pas tout : on est presque toujours dans l'usage d'avoir dans ces sortes de clôs, des cantons de réserve pour les escargots, d'autres pour les ruches, & même pour les futailles où l'on renferme les loirs. Au surplus, il n'y a pas la moindre difficulté sur ce qui concerne la garde, ou l'accroissement & la nourriture de tous ces animaux, si l'on en excepte les mouches à miel ? Qui est-ce en effet qui ignore qu'un parc doit être environné de murailles, & qu'il faut qu'elles soient bien recrépies & fort hautes, le premier, de peur que les chats ou les bléreaux, ou quelque autre bête n'y trouvent d'accès, & le second, de peur que les loups ne puissent sauter par-dessus ? qu'il doit être garni non-seulement d'endroits où les lievres puissent se cacher pendant le jour dans les brossailles & sous les herbes, mais encore d'arbres dont les branchages soient assez touffus, pour servir d'obstacle à l'impétuosité des aigles ? Qui est-ce qui ne sçait pas de même qu'en jettant dans un parc quelques lievres, mâles comme femelles, il s'en trouvera rempli en peu de temps, tant est grande la fécondité de ce quadrupède ? En effet, qu'on mette seulement quatre lievres dans un

(3) Il y a lieu de croire que l'Auteur veut parler de pas quarrés.

parc, & il en fera communément bientôt rempli, d'autant que très-souvent ces animaux ont des petits dans le ventre, en même-temps qu'ils en ont de nés tout récemment. Aussi Archélaüs (4) a-t-il dit dans ses Ouvrages que lorsqu'on veut connoître leur âge, il faut examiner le nombre d'orifices qu'ils ont au ventre; & effectivement il est constant qu'il s'en trouve qui en ont plus les uns que les autres. L'usage de les engraisser, en les enfermant à cet effet hors du parc dans des cages, où ils n'aient point la liberté de courir, est d'invention nouvelle, ainsi que bien d'autres choses de cette nature. Il y a donc à peu près de trois especes de lievres. La premiere comprend notre lievre d'Italie, qui a les pattes de devant basses, celles de derriere hautes, le dos gris, le ventre blanc & les oreilles longues. On dit que les hâtes de cette espece sont en état de concevoir, quoi qu'elles soient déjà pleines. Les lievres deviennent très-grands dans la Gaule Transalpine & dans la Macédoine, mais ils sont médiocres dans l'Espagne & en Italie. La seconde espece est celle que l'on voit dans la Gaule proche des Alpes; ceux de cette espece ne diffèrent gueres des premiers, qu'en ce qu'ils sont tout blancs: on en apporte rarement à Rome. La troisieme espece est celle d'Espagne; ceux-ci sont semblables aux nôtres à certains égards, mais ils sont plus

(4) Voy. la Note 8 du Chap. III. du Liv. II.

bas, & on les appelle *cuniculi* (5). L. Ælius étoit dans l'opinion que le mot de *lepus* (6) venoit de celui de *levipes* (7), & que ce nom avoit été donné à cet animal à cause de sa vitesse. Pour moi j'imagine qu'il vient d'un ancien mot Grec, d'autant que les Eoliens, qui sont sortis de la Béotie, l'appelloient λέπριν. Le nom de *cuniculus* (8) vient des trous que les animaux ainsi nommés ont coutume de faire sous terre, pour se cacher dans les champs. Il faut avoir, quand on le peut, des animaux de ces trois especes dans son parc. Non-seulement je ne doute pas que vous n'en ayez des deux premières especes, mais j'imagine encore que, comme vous avez été long-temps en Espagne, vous avez dû vous y pourvoir de lapins.

(5) Ce sont les *lapins*.

(6) Qui veut dire, *lievre*.

(7) Qui signifie, *au pied léger*.

(8) *Cuniculus* signifie également un *trou*, comme un *lapin*, c'est ce qui fait qu'au lieu que Varron veut ici que les *lapins* s'appellent *cuniculi*, à cause des *terriers* qu'ils font, d'autres Auteurs, comme Martial & Vegece, ont voulu que les *terriers* s'appellassent *cuniculi*, à cause des *lapins* qui les font.



CHAPITRE XIII.

VOUS n'ignorez pas non plus, AXIUS, continua APPIUS, qu'un parc peut être peuplé de sangliers, & qu'on n'a pas communément beaucoup de peine à y engraisser tant ceux que l'on y a renfermés, que ceux qui, y étant nés, sont plus traitables que les premiers. Car vous avez été témoin vous-même, que dans la terre que Varron ici présente a achetée de M. Pupius Pison, dans le canton de Tusculum, les sangliers & les chevreuils se rassembloient au son du cor dans des temps marqués, pour prendre leur nourriture, toutes les fois que, d'un lieu élevé qui étoit destiné aux exercices du corps, on jettoit aux premiers du gland, & aux seconds de la vesce ou toute autre chose. C'est ce que j'ai encore vû arriver, répondit AXIUS, d'une manière plus Théâtrale, lorsque j'étois chez Q. Hortensius (1) dans le territoire de Laurentum. Il y avoit en effet une forêt de plus de cinquante jugera d'étendue (à ce qu'il disoit) qui étoit toute environnée de murailles, & qu'il n'appelloit point *leporarium* (2), mais θηριοτροφείον (3). Il y avoit dans cette forêt un lieu élevé, où

(1) Voy. la Note 8 du Chap. III.

(2) Un parc à lievres.

(3) C'est-à dire, un repaire de toutes sortes de bêtes fauves, de θηρίον, bête fauve, & τροφή, nourrir.

l'on avoit disposé trois lits (4); & nous étions à table lorsque Quintus fit appeller Orphée (5). Celui qui faisoit ce personnage arriva en robe longue, une Cythare à la main : dès qu'il eut reçu l'ordre de chanter, il emboucha une trompette, & aussitôt nous fûmes environnés d'une si grande multitude de cerfs, de sangliers & d'autres quadrupedes, que ce spectacle ne me parut pas moins magnifique, que ceux que donnent les Ediles (6) dans le grand Cirque, lorsqu'ils y font voir des chasses, & même quand ils y font attaquer des bêtes fauves tirées d'Afrique.

CHAPITRE XIV.

NOTRE cher MÉRULA, dit AXIUS, APPIUS ne vous a pas mal soulagé dans votre tâche, puisque voici le second acte qui concerne la chasse terminé brièvement : je dis terminé, car je ne suis point inquiet de ce qui reste à dire sur les escar-

(4) Voy. la Note 6 du Chap. IV.

(5) Le plus fameux chantre de l'Antiquité, que les uns font fils d'Appollon & de Calliope, les autres du Fleuve Cœgrius & de la Muse Polymnie. Il descendit aux enfers pour redemander à Pluton sa femme Euridice. Voy. dans Virgile, Liv. IV. des Géorgiques, comment il charma par son chant tout le noir séjour, & les suites de cette aventure.

(6) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du Liv. I.

gots & les loirs, d'autant que cet article ne peut pas souffrir de grandes difficultés. Il n'est pas tout-à-fait si facile dans la pratique, que vous le pensez, notre cher AXIUS, reprit APPIUS. Car il faut choisir un lieu à découvert, qui soit propre à contenir vos escargots, & l'environner d'eau tout autour, de peur que, si ceux que vous y auriez mis dans l'intention de les faire propager, venoient à trouver une issue par où ils pourroient s'échapper, vous ne fussiez pas à la peine de chercher leurs petits, mais bien de les chercher eux-mêmes. Il faut donc, ainsi que je le disois, l'environner d'eau, pour n'être pas dans la nécessité de se précautionner d'un *fugitivarius* (1). L'endroit le meilleur sera celui qui ne sera pas brûlé par le Soleil, & que la rosée pourra pénétrer facilement. Si vous n'en avez pas qui soit tel par la nature (comme il arrive presque toujours qu'il ne s'en trouve pas dans les terrains exposés au Soleil) & que vous ne soyez pas à même d'en former un dans un terrain abrité, comme on peut le faire sous les rochers & au bas des montagnes, dont le pied est arrosé par des lacs & des rivières, il faut nécessairement en former un par le moyen d'une rosée artificielle. Vous élevez pour cela au-dessus du

(1) On donnoit ce nom à des gens, dont la profession étoit de courir après les Esclaves qui s'enfuyoient de chez leurs Maîtres, & de les leur ramener pour un certain prix. Voy. Cujas au Chap. VIII. du Liv. V. de ses Observations.

fol un tuyau , que vous couronnerez de petits mammelons dont il sortira de l'eau , qui , après être tombée sur une pierre , pourra rejaillir au loin. Il faut très-peu de nourriture à ces animaux , & on n'a besoin de personne pour la leur administrer , parce qu'ils la trouvent d'eux-mêmes , en rampant non-seulement à terre , mais encore sur les murs , lorsqu'il n'y a pas de ruisseau qui les empêche de les gagner. D'ailleurs , ils poussent très-loin la carrière de leur vie sans secours étrangers , & en se nourrissant de leur propre substance , semblables à ceux qui revendent , pour subsister , des marchandises qu'ils ont achetées ; il suffit donc pour les nourrir de leur jeter de temps en temps quelques feuilles de laurier , avec un peu de son. Aussi les Cuisiniers ne sçavent-ils pas le plus souvent , lorsqu'ils les font cuire , s'ils sont morts ou vifs. Il y a plusieurs especes d'escargots : il y en a de très-petits qui sont blanchâtres , & qui nous viennent du territoire de Réate , de plus grands qui viennent de l'Illyrie , & de moyens qui viennent d'Afrique. Ce n'est pas qu'il ne se trouve des cantons particuliers dans ces différens pays , qui en produisent de différentes grandeurs ; car il y en a , par exemple , de très-grands , quoiqu'originaires d'Afrique , qu'on appelle *solitannæ* : ils sont même si grands que leur coquille peut contenir jusqu'à quatre-vingt *quadrantes* de liquide. Il en est de même de tous les autres pays , qui comparés entr'eux en donnent les uns

de plus grands, les autres de plus petits. Ces animaux pondent une multitude prodigieuse d'œufs, qui sont très-menus, & dont la coque est molle ; mais elle durcit avec le temps. Ils font de grandes élévations de terre en forme de voute , pour couvrir leurs œufs , & ils ont soin d'y laisser une grande ouverture qui sert de passage à l'air. On est aussi dans l'usage de les engraisser en perçant de plusieurs trous, à l'effet d'y donner passage à l'air extérieur, un pot de terre , que l'on frotte avec du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & de la farine, afin qu'ils aillent s'y nourrir. Ces animaux sont naturellement vivaces.

CHAPITRE X V.

QUANT au lieu où l'on veut élever des loirs (1), on s'y prend pour le construire d'une façon différente, puisqu'on ne l'environne pas d'eau, mais de murailles. On fait ces murailles dans leur entier avec de la pierre qu'on polit avec soin, ou bien on se contente de les enduire à l'intérieur, de

(1) Les Romains mangeoient de ces animaux : il y eut même des loix portées par les Censeurs , pour mettre un frein à cette voracité plus fastueuse que délicate, Pline 36, 2.

façon que les loirs ne puissent pas s'échapper en grim pant sur l'enduit. Il faut que cet endroit soit planté de petits arbrisseaux, du nombre de ceux qui rapportent du gland, & dans les temps où ils n'en rapporteront point, il faudra avoir soin d'y en jeter, ainsi que des châtaignes, pour leur servir de nourriture. On leur fait des trous assez larges, pour qu'ils puissent y faire leurs petits. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait beaucoup d'eau dans cet endroit, parce qu'ils n'en font pas une grande consommation, & qu'ils aiment de préférence les lieux secs. On les engraisse dans des vaisseaux à vin, tels que plusieurs personnes en ont dans leurs Métairies; ces vaisseaux sont faits, non moins que les autres vaisseaux à vin, par les Portiers, mais ils sont d'une forme bien différente, en ce qu'ils sont garnis de sentiers sur les côtés, & d'un trou qui sert à contenir la nourriture de ces animaux. On jette dans ces vaisseaux du gland, des noix ou des châtaignes, & les loirs y engrais sent dans les ténèbres, lorsqu'on a mis un couvercle par-dessus.

CHAPITRE XVI.

IL ne nous reste donc plus, dit APPRUS, que le troisieme acte des nourritures qui se font dans les Métairies, c'est-à-dire, celui qui concerne les vi-

viers. Qu'entendez-vous par le troisieme acte, dit *AXIUS* ? Prétendez-vous donc que le miel ne mérite pas notre attention, parce que vous avez été accoutumé dans votre jeunesse à vous passer chez vous de vin mêlé de miel, par épargne ? Il a raison, dit *APPIUS*. En effet, mes parens m'avoient laissé sans biens, avec deux freres & deux sœurs, dont j'ai marié l'une sans dot à *Lucullus* ; & celui-ci m'ayant institué son héritier, c'est ce qui a commencé ma fortune, de sorte que j'ai été réellement le premier de mes freres & sœurs, qui aie bû chez moi du vin mêlé de miel, quoique dans le temps même où je n'en buvois pas encore, on ne laissoit pas d'en servir chez moi presque tous les jours à tous ceux que j'invitois à manger. Au surplus, c'est à moi & non à vous, qu'il appartient de connoître à fond ces volatiles (1), que la nature a favorisés par-dessus tous les autres du côté du génie & de l'industrie : ainsi afin que vous n'ignoriez pas que je les connois mieux que vous, écoutez les choses incroyables que j'en vais raconter. Je laisserai à *MÉRULA* le soin de nous développer historiquement, comme il a fait pour les autres animaux, la pratique ordinaire de ceux qui

(1) Apparemment à cause du nom d'*Appius*, qui vient d'*apis*, *abeille*, & par une raison semblable à celle pour laquelle *Vaccius* a prétendu, Chap. II. Liv. II. que c'étoit à lui à parler des bœufs, à cause du nom qu'il portoit, Voyez la Note 2 de ce Chapitre.

en élèvent. D'abord l'origine des mouches à miel vient en partie d'autres mouches à miel, en partie de la corruption d'un cadavre de bœuf (2) : c'est pour cela qu'Archelaüs dit dans une de ses Epigrammes (3), qu'elles font la génération volante d'un bœuf mort. Le même Auteur dit encore que les guêpes sont engendrées par les chevaux, & les abeilles par les veaux. Les abeilles ne se plaisent pas à être seules, comme les aigles, mais elles aiment naturellement la société, comme les hommes. Quoique les corneilles soient dans le même cas, il y a cependant cette différence entre elles & les abeilles, que celles-ci se réunissent dans la vue de former ensemble des ouvrages & des édifices, au lieu que les corneilles n'ont point ce but en vue dans leur réunion. C'est la raison & l'industrie qui rassemblent les abeilles, & qui leur apprennent à travailler, à bâtir & à faire des provisions de vivres. Car leur société a trois objets ; savoir, leur nourriture, leur maison & leur ouvrage : en effet, il y a bien de la différence entre la cire qu'elles font & leur nourriture, comme il y en a entre le miel & la cire, & entre leur maison & le miel. Ne voit-on pas dans un rayon de miel de petites cellules de figure hexagone, & par conséquent composées d'autant de côtés, que l'abeille a de pattes ? (& cela conformément à la

(2) Voy. la Note 16 du Chap. V. du Liv. II.

(3) Voy. la Note 8 du Chap. III. du Liv. II.

proposition par laquelle les Géomètres démontrent qu'un hexagone, inscrit dans un cercle, contient plus de surface que toute autre figure, qui auroit moins de côtés.) Elles prennent leur nourriture au-dehors, & font leur ouvrage en-dedans; cet ouvrage, à raison de sa très-grande douceur, n'est pas moins agréable aux Dieux qu'aux hommes, puisque le miel trouve sa place sur les Autels, & qu'on en sert non-seulement au commencement des repas, mais encore au second service (4). Elles ont des villes semblables à celles des hommes : puisqu'il s'y trouve un Roi, un Gouvernement & une société. Elles recherchent tout ce qui est pur, aussi n'en voit-on jamais aucune s'arrêter dans un endroit mal-propre ou qui sente mauvais : ce n'est pas qu'elles s'arrêtent davantage dans les endroits parfumés de bonnes odeurs, puisqu'elles piquent au contraire quiconque s'approche d'elles avec de pareilles odeurs. Elles ne mangent pas avec avidité comme les mouches, aussi ne les voit-on jamais s'arrêter comme cel-

(4) Les Romains se servoient beaucoup de miel dans leurs sacrifices, & ils commençoient tous leurs repas par boire du vin miellé, qu'ils appelloient *mulsum*, d'où est venu le mot de *promulsis*, pour désigner le commencement d'un repas ; ils croyoient que lorsque l'estomac étoit vuide, il falloit commencer par l'humecter d'une liqueur douce. L'usage admis chez nous, est de le charger d'abord de mets très-indigestes, & communément crus, connus sous le nom de hors-d'œuvre ; cet usage est-il plus sage que n'étoit le leur ?

les-ci sur la viande, ni dans le sang ou la graisse, mais seulement sur les corps où elles trouvent une faveur douce. Elles ne sont point mal-faisantes, & ne gâtent par conséquent aucun ouvrage en le picottant ; mais d'un autre côté elles sont assez courageuses pour faire tête à ceux qui veulent ruiner leur ouvrage, quoi qu'elles connoissent parfaitement leur foiblesse. On a raison de dire que ce sont les oiseaux des Muses (5), puisque, s'il leur arrive d'être dispersées, on est sûr de les réunir en cadence, en frappant sur des cimbales ou dans ses mains, & que de même que les hommes ont assigné à ces Déeses l'Hélicon & l'Olimpe pour leur séjour, la nature a assigné à ces volatiles les montagnes fleuries & incultes pour le leur. Elles suivent leur Roi par-tout, & cherchent à le soulager quand il est fatigué, elles vont même jusqu'à le porter sur leurs épaules, lorsqu'il ne peut plus voler, parce que sa conservation leur tient à cœur ; elles ne salissent rien, & elles haïssent les paresseux : c'est pourquoi elles tourmentent les bourdons, & les expulsent de leur société, parce qu'ils consomment le miel, sans les aider dans leur travail ; & le bruit qu'ils font ne les effraie point (6), puisqu'il suffit d'un petit nombre

(5) Voy. la Note 4 du Chap. I. du Liv. I.

(6) Nous attribuons aux bourdons le mot de *vociferantes*, quoique ce mot puisse également bien s'appliquer aux abeilles elles-mêmes, pour désigner le bourdonnement qu'elles font en se battant contre eux.

d'abeilles pour les poursuivre, en tel nombre qu'ils soient. Elles bouchent au-dehors de la ruche, tous les passages par où l'air pourroit pénétrer à travers leurs rayons, avec une matiere que les Grecs appellent *ἐπισκῆον* (7). Elles menent toutes le genre de vie que les soldats menent à l'armée, c'est-à-dire, qu'elles dorment chacune à leur tour, & qu'elles repartissent également l'ouvrage entr'elles : elles envoient aussi des especes de colonies au-dehors. Il y a des opérations qu'elles font à la voix de leurs chefs, comme celles que font les soldats au son de la trompette : c'est ce qu'on remarque sur-tout lorsqu'on apperçoit entr'elles des apparences de paix & de guerre. Mais de peur que ces détails de Phisique ne maigrissent notre cher AXIUS, faute d'entendre parler des fruits qu'elles procurent, je vous remets à présent, MÉRULA, le flambeau entre les mains, afin que vous entriez dans la carriere à votre tour. Ce que j'ai à dire de leurs fruits, dit MÉRULA, suffira peut-être, AXIUS, à votre appétit. Au reste, je n'avancerai rien, dont je n'aie pour garant non-seulement cet homme de votre connoissance, qui tire

(7) Les Auteurs ne sont pas d'accord sur la destination de l'*erithace*. Pline 11, 7, dit que cette matiere sert de nourriture aux abeilles, & Varron lui-même donne plus bas à l'*erithace*, une propriété différente de celle-ci, & appelle *propolis* la matiere avec laquelle les abeilles bouchent les passages, par où l'air pourroit entrer dans leurs ruches.

tous les ans cinq mil livres de miel des ruches qu'il donne à loyer, mais encore notre ami Varron ici présent, à qui j'ai entendu dire, qu'il avoit eu sous ses ordres en Espagne, deux freres nommés Veianius, du pays des Falisques, qui étoient devenus fort riches, quoique leur pere ne leur eût cependant laissé qu'une petite Métairie & un petit champ, qui n'avoit sûrement pas plus d'un *jugerum* d'étendue, parce qu'ils avoient disposé des ruches tout à l'entour de leur Métairie, & qu'ayant mis en jardin une partie de leur possession, ils en avoient planté le reste en thim, en cyrises & en mélisse, que les uns appellent *μελίφυλλον* (8), les autres *μελισσόφυλλον* (9) & quelques-uns *μέλιον* (10) : & qu'en conséquence de ces arrangemens ils retiroient toujours communément bon an, mal an, dix mil *sestertii* de leur miel, qu'ils ne se pressoient jamais de vendre, aimant mieux attendre à en trouver marchand dans un temps où le prix leur conviendrait, que de le vendre trop tôt, & dans un temps où le prix auroit plus convenu au marchand qu'à eux. Expliquez moi donc, dit Axius, dans quel endroit il

(8) Comme qui diroit *feuille de miel*, de *φύλλον*, *feuille*, & *μέλι*, *miel*.

(9) Comme qui diroit *feuille d'abeille*, de *φύλλον*, *feuille*, & *μέλισσα*, *abeille*.

(10) De *μέλι*, *miel*. Ce dernier mot n'est cependant pas trop connu d'ailleurs.

faut que je place des ruches, & quelle forme je dois leur donner, pour en retirer beaucoup de fruits. Voici, répondit MÉRULA, comment il faut s'y prendre pour faire des ruches, que les uns appellent *μελιττώνας*, les autres *μελιτροφῆα*, & quelques-uns *mellaria* (11). D'abord il faut les placer auprès de la Métairie, & sur-tout dans un lieu où l'on n'entende point d'écho : car on est dans l'opinion que le bruit d'un écho fait fuir les abeilles. Il faut encore les placer dans un climat tempéré, qui soit frais en Été, & exposé au Soleil en Hiver. Ce climat doit être tourné par préférence du côté du Soleil Levant d'Hiver, dans la proximité de lieux, où il y ait beaucoup de pâturages & de l'eau pure. S'il ne s'y trouve point de prairies naturelles, le Propriétaire aura soin d'y semer les plantes que les abeilles recherchent le plus, comme les roses, le serpolet, la mélisse, le pavot, les fèves, les lentilles, les pois, la dragée, le fouchet, la luzerne, & sur-tout le cythise qui leur convient d'autant mieux pour les entretenir en bonne santé, qu'il commence à fleurir à l'Equinoxe du Printemps, & qu'il dure jusqu'à celui d'Automne. Mais de même que le cythise contribue beau-

(11) Tous ces mots ont rapport au miel, que l'on appelle *μέλι* en Grec, & *mel* en Latin : *μελιτροφῆα* vient de ce mot & de celui de *τρέφω*, qui veut dire, *nourrir*, parce que les ruches sont l'endroit où l'on nourrit les abeilles qui font le miel.

coup à leur santé, le thim de son côté est excellent pour la composition du miel. C'est pour cela que le miel de Sicile a la palme sur tous les autres, parce que le thim est excellent & très-abondant dans cette Isle. Aussi se trouve-t-il des gens qui broient du thim dans un mortier, & qui le répandent sur toutes les pépinières qu'ils plantent à l'usage des abeilles, après l'avoir détrempe dans de l'eau tiède. Quant à ce qui concerne l'endroit où on mettra les ruches, il faudra les placer de préférence dans le voisinage de la Métairie, quoiqu'il y ait des personnes qui portent la précaution jusqu'à les mettre sous le portique même de la Métairie, afin qu'elles soient plus en sûreté. En quelque endroit qu'elles doivent être placées, il y a des personnes qui les font rondes, soit en osier, soit en bois & en écorces, soit avec un tronc d'arbre creusé ou avec de la terre cuite; d'autres les font quarrées avec de la ferrule, & leur donnent environ trois pieds de longueur sur un pied de largeur, de façon cependant que lorsqu'ils n'ont pas assez d'abeilles pour les remplir, ils les font plus étroites, de peur que ces volatiles ne se découragent en se trouvant dans un endroit trop vaste & trop désert. On a donné à toutes ces ruches, de telle nature qu'elles fussent, le nom d'*alvi* (12), parce que le miel sert de nourriture, & il paroît que c'est pour répondre à ce

(12) Qui signifie, *ventres*.

nom qu'on les fait très-étroites par le milieu, pour qu'elles présentent réellement à l'œil la figure d'un ventre. On enduit celles qui sont faites d'osier avec de la bouze de vaches, tant en dedans qu'en-dehors, de peur que leur rudesse ne soit un obstacle qui empêche les abeilles d'en approcher. On les attache sur des corbeaux implantés dans la muraille, de façon qu'elles ne branlent point, & qu'elles soient arrangées par ordre sans se toucher. Ainsi, lorsqu'on a formé un premier rang de ruches, on en fait, à quelque distance au-dessous, un second & un troisième; on prétend qu'il vaut mieux s'en tenir au second rang, que d'en ajouter un quatrième. On fait au milieu de la ruche de petits trous à droite & à gauche, qui servent d'entrée aux abeilles. On pose sur l'extrémité supérieure des couvercles, que ceux qui prennent soin du miel peuvent lever, lorsqu'ils veulent retirer les rayons de miel. Les meilleures ruches sont celles qui sont faites avec des écorces; celles de terre cuite sont les pires de toutes, parce qu'elles sont le plus frappées du froid en Hiver, comme du chaud en Été. Celui qui en prend soin doit les visiter environ trois fois par mois, au Printemps & en Été, en les parfumant légèrement chaque fois; il doit aussi en ôter toutes les ordures, & en chasser les vermineux. Il faut encore qu'il examine s'il n'y a pas plusieurs Rois dans la même ruche, parce que les séditions que cette multiplicité de Rois

occasionne, empêchent les abeilles de travailler ; & comme, selon quelques Auteurs, on compte trois espèces de chefs parmi les abeilles, sçavoir, le noir, le rouge & le mélangé ; & deux, selon Ménécrites (13), sçavoir le noir & le mélangé ; ce dernier est si préférable aux autres, qu'il vaut mieux, lorsqu'il s'en trouve deux dans la même ruche, que celui qui en prend soin tue le noir, parce qu'il est certain que c'est celui qui occasionne des séditions contre les autres, & qu'il travaille à la destruction de la ruche, soit en chassant un grand nombre d'abeilles, soit en les entraînant avec lui, lorsqu'il est chassé lui-même. Pour ce qui est des autres abeilles, les meilleures sont celles qui sont petites, bigarrées & rondes. Le voleur (14), que d'autres appellent *fucus*, quoique ce soient deux animaux différens, est noir, & a le ventre large. La guêpe, qui ressemble à l'abeille, ne travaille point avec elle ; elle est au contraire dans l'habitude de lui nuire par ses morsures, aussi les abeilles l'expulsent-elles de leur société. On distingue les abeilles sauvages, de celles qui sont privées : J'entens par abeilles sauvages celles qui vivent dans des lieux sauvages, & par abeil-

(13) C'est le Poète d'Ephefe qu'il a déjà cité, Liv. I. Chap. I.

(14) Pline II, 17, dit qu'il s'appelle ainsi, parce qu'il mange le miel en cachette. Cet Auteur le fait aussi différent du bourdon, *fucus*, comme Varron.

les privées, celles qui vivent dans des endroits cultivés. Les sauvages sont les plus petites & les plus velues, mais ce sont celles qui travaillent le mieux. Lorsqu'on achette des abeilles, il faut examiner si elles se portent bien, ou non. Ce sera un signe de bonne santé, lorsqu'elles formeront un essain nombreux, qu'elles seront reluisantes, & que leur ouvrage sera uniforme & lisse. C'en est un de maladie, lorsqu'elles sont velues & hideuses, de même que lorsqu'elles sont pleines de poussière, à moins qu'on ne soit au temps où elles sont pressées par l'ouvrage, parce qu'alors le travail les rend hideuses. Si l'on est dans le cas de transférer des ruches d'un lieu à un autre, il faut s'y prendre avec circonspection, & choisir les temps & les lieux convenables pour cette opération : les temps, par exemple, le Printemps plutôt que l'Hiver, parce qu'elles auroient de la peine à se faire pendant l'Hiver à rester dans une nouvelle habitation, & qu'au contraire il arrive communément que le changement d'habitation les détermine à prendre la fuite. Elles fuient également lorsqu'on les transfère d'un endroit où elles vivoient à l'aise, dans un autre où elles ne trouvent pas à vivre comme il faut. Lors même qu'on les transfère simplement d'une ruche dans une autre, sans les changer de climat, on ne doit pas le faire sans y apporter quelque attention, mais il faut pour lors frotter de melisse la ruche dans laquelle on voudra les transférer, parce

que cette plante les attire : il faudra aussi mettre en-dedans de cette ruche auprès de l'ouverture, quelques rayons de miel, de peur que si elles venoient à s'appercevoir qu'il n'y en eût point, elles ne regretassent leur ancienne habitation, où elles étoient accoutumées à en trouver abondamment. S'il arrive que les premières nourritures du Printemps, que fournissent les fleurs de l'aman-dier & du cornouiller, aient donné le cours de ventre aux abeilles, & qu'elles en soient malades, on les referra en leur donnant de l'urine pour boisson. Entre les différens ouvrages des abeilles, on distingue ce qu'on appelle la *propolis*, qui est une certaine matiere qu'elles emploient à couvrir, sur-tout en Été, l'ouverture qui sert d'entrée à leur ruche. Les Médecins l'emploient dans les emplâtres sous le même nom (15) : c'est ce qui fait qu'elle se vend dans la rue Sacrée plus cher que le miel même. On appelle *erithace* la matiere avec laquelle elles conglutinent ensemble les rayons par leur extrémité : cette matiere est différente du miel & de la *propolis*. On croit en conséquence de cet usage auquel elles emploient l'*erithace*, que cette matiere a la vertu de les attirer, & c'est pour cela que, lorsqu'on veut déterminer

(15) On voit par ce passage que les Médecins donnoient déjà, du temps de Varron, des noms scientifiques aux choses les plus communes, pour mettre leur Art au-dessus de la portée du vulgaire.

un essain à se fixer sur une branche d'arbre ou ailleurs, on frotte cette branche ou quelque autre chose d'*erithace* & de mélisse mêlées ensemble. Le rayon est l'ouvrage qu'elles font avec la cire : il est composé de plusieurs trous, dont chacun à six côtés, autant par conséquent que la nature a donné de pieds à chacune. On prétend qu'elles ne recueillent pas indistinctement sur toutes sortes de plantes, ce dont elles ont besoin pour former ces quatre objets, la *propolis*, l'*erithace*, le rayon & le miel. Il y a des plantes qu'elles n'emploient qu'à une chose, comme la grenade & l'asperge, dont elles ne tirent que leur nourriture, l'olivier, dont elles ne tirent que la cire, le figuier, dont elles ne tirent qu'un miel, qui n'est pas même excellent; d'autres leur servent à deux fins, comme les fèves, la mélisse, la courge & le chou, dont elles tirent la cire & leur nourriture; le pommier & le poirier sauvages leur servent aussi à deux fins, dans un autre sens, parce qu'elles en tirent leur nourriture & le miel; il en est de même du pavot dont elles tirent la cire & le miel : il y a même des plantes qui leur servent à trois fins, comme l'amande & le chou sauvage, dont elles tirent leur nourriture, le miel & la cire. Parmi les autres fleurs, ils s'en trouve également qui leur servent pour chacun de ces trois objets séparément, & d'autres pour plusieurs ensemble. Il y a encore une autre différence qu'elles observent en suçant les plantes, ou, pour mieux dire, cette dif-

férence est forcée pour elles : elle consiste en ce que, par exemple , entre les plantes dont elles tirent le miel , il en est qui le donnent liquide , comme la fleur du pois chiche , & d'autres qui le donnent épais , comme le romarin ; il en est de même de toutes les autres plantes : le figuier , par exemple , ne leur donne qu'un miel fade , le cytise leur en donne de bon , & le thim de l'excellent. Comme la boisson est une partie de la nourriture , & que leur boisson ne consiste que dans de l'eau claire , il faut qu'elles soient à portée d'en trouver , & même dans leur voisinage , soit que ce soit un ruisseau qui passe à travers l'endroit où elles sont , soit que ce soit une eau qui vienne s'y rendre dans un réservoir , pourvu cependant qu'il n'y en ait jamais dans l'un ou l'autre cas plus de deux ou trois doigts de profondeur : il faut distribuer au milieu de cette eau des briques ou de petits cailloux , avec une telle précaution qu'ils surmontent un peu l'eau , afin qu'elles puissent se reposer dessus quand elles voudront boire. Il faut avoir encore la plus grande attention à ce que cette eau soit très-pure , parce qu'elle contribuera beaucoup à leur faire faire de bon miel. Comme elles ne peuvent pas aller chercher au loin leur nourriture dans toute sorte de temps , il faut leur en préparer pour les mauvais temps , de peur qu'elles ne soient obligées alors de ne vivre que de leur miel , & d'en épuiser leurs ruches. On fait bouillir à cet effet dans six *congii* d'eau , envi-

ron dix livres de figues grasses, & lorsqu'elles sont cuites, on en fait une pâte, que l'on met auprès d'elles. D'autres ont soin de mettre, dans de petits vases, à quelque distance des ruches, de l'eau mêlée de miel, dans laquelle ils laissent tremper un morceau de laine très-propre, à travers lequel elles puissent sucer l'eau, & cela pour parer à deux inconvéniens à la fois, celui de trop boire & celui de tomber dans l'eau. On met autant de vases remplis de cette eau, que l'on a de ruches, & on les remplit à mesure qu'ils se trouvent vuidés. Il y en a qui broient dans un mortier des raisins séchés au Soleil & des figues, & après les avoir humectés avec du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ils en font des pâtes qu'ils leur mettent à leur portée, & dans un lieu séparé de leurs ruches, où elles puissent aller chercher leur nourriture, même pendant l'Hiver. Lorsqu'un essain est prêt à sortir, ce qui arrive ordinairement quand la propagation a été heureuse & abondante, & que les vieilles abeilles veulent envoyer leur progéniture en colonie, ainsi que les Sabins l'ont eux-même pratiqué autrefois, à cause de la multitude de leurs enfans, on reconnoît que cet événement est prêt d'arriver à deux signes qui le précèdent ordinairement. Le premier, c'est que quelques jours auparavant on voit paroître, sur-tout le soir, devant l'ouverture de la ruche, une multitude d'abeilles qui se tiennent toutes accrochées par pelotons, les unes

au-dessous des autres , comme les grains d'une grappe de raisin. L'autre , c'est que , lorsqu'elles sont prêtes à s'envoler , ou qu'elles ont même déjà commencé à le faire , elles font entendre un bourdonnement extraordinaire , semblable au tumulte des soldats qui décampent : après quoi celles qui sont sorties les premières voltigent en face de la ruche , en attendant que les autres , qui ne sont pas encore rassemblées , viennent les rejoindre. Lorsque celui qui prend soin des abeilles s'apperçoit de cela , il jette sur elles de la poussière , & frappe dans les environs sur quelque instrument de cuivre , moyennant quoi il les effraye & vient à bout de les conduire où bon lui semble. Il a soin de mettre à quelques pas delà une branche d'arbre , ou quelque autre chose semblable , après l'avoir frottée d'*érithace* , de mélisse & d'autres drogues qui leur fassent plaisir. Lorsqu'elles sont reposées quelque part , il apporte une ruche frottée en-dedans avec les mêmes amorces à peu près , & après l'avoir placée auprès d'elles , il les force d'y entrer en les environnant d'une fumée légère. Lorsqu'elles sont une fois entrées dans cette nouvelle colonie , elles s'y fixent si volontiers , que quand même on rapprocheroit auprès d'elles la ruche d'où elles sont sorties , elles lui préféreroient ce nouveau domicile. Comme j'ai achevé de dire tout ce que j'ai cru avoir rapport à la manière de les élever , je vais traiter maintenant de leur fruit , qui est l'objet pour le-

quel on prend tous les soins que je viens de détailler. Elles donnent à connoître elles-mêmes par différens signes, quand le temps est venu d'enlever les rayons. Le premier, c'est lorsqu'il y a des voleurs dans la ruche, ce que l'on conjecture quand on entend un bourdonnement en-dedans, & qu'on les voit se trémousser au-dehors, soit en entrant, soit en sortant. Le second, c'est lorsqu'en ôtant les couvercles des ruches, on s'apperçoit que les trous des rayons sont bouchés par de petites peaux de miel, ce qui n'arrive que lorsqu'ils en sont entièrement remplis. Il y en a qui prétendent que lorsqu'on enleve le miel d'une ruche, on n'en doit prendre que les neuf dixièmes, & qu'il faut y en laisser une dixième partie, parce que, si on l'enlevoit en entier, les abeilles prendroient la fuite : d'autres en laissent plus encore que je ne viens de dire. De même qu'en fait de labourage, ceux qui laissent reposer leurs terres pendant certains temps, récoltent plus de bled dans l'intervalle des temps de repos : de même en fait de ruches, si on n'enleve pas le miel chaque année, ou qu'on n'en enleve qu'une petite partie à la fois, on est sûr d'avoir des abeilles qui n'abandonneront jamais leurs ruches, & qui rendront plus de profit. On croit que la première saison, propre à enlever les rayons, c'est au lever des Pleïades ; la seconde à la fin de l'Été, avant que l'Arcture soit entièrement levé ; & la troisième après le coucher des Pleïades, auquel cas on

ne doit pas même enlever plus du tiers du miel ; supposé que la ruche soit abondante , parce qu'il faut laisser le surplus pour l'Hiver. D'un autre côté , une ruche ne seroit jamais abondante si on y laissoit tout le miel ; mais aussi lorsqu'on en prend une partie considérable , il ne faut pas le faire en une seule fois ni ouvertement , de crainte que les abeilles ne se découragent. Si dans les rayons que l'on enleve , il se trouve quelque portion qui soit vuide de miel ou mal-propre , on la coupe avec un petit couteau. Il faut prendre garde que les plus fortes abeilles n'oppriment les plus foibles , parce que , si cela arrivoit , le profit des ruches diminueroit d'autant : c'est pourquoi on sépare les plus foibles d'avec les autres , pour les soumettre à un autre Roi. Si elles se battent trop fréquemment entre elles , il faut les asperser avec de l'eau de miel : moyennant quoi , non-seulement elles cesseront de se battre , mais même elles se réuniront toutes pour se lécher , ce qui arrivera plus sûrement encore , si c'est avec du vin mêlé de miel qu'on les aura aspersées , parce que l'odeur du vin les fixe avec plus de passion , & qu'elles restent comme interdites en le suçant. S'il ne sort pas de la ruche un assez grand nombre d'abeilles , & qu'il y en reste une trop grande quantité , il faut y faire des fumigations par-dessous , & mettre dans le voisinage quelques herbes odoriférantes , sur-tout de la mélisse & du thim. Il faut bien prendre garde que le chaud ou le froid

ne les fasse périr. Si en paissant elles viennent à être surprises par une pluie subite ou par un froid inopiné, avant qu'elles aient pû prévoir ces accidens, (quoiqu'il leur arrive rarement de se laisser surprendre) & que l'abondance de la pluie les ait accablées & jettées à terre, il faut, après les avoir ramassées dans un vase, les porter dans un lieu couvert & chaud, & ne les en retirer que par un très-beau temps : quand on voudra les en retirer, on les saupoudrera avec de la cendre de bois de figuier, qui ait un degré de chaleur au-dessus du tiède, après quoi on secouera légèrement le vase pour les en détacher, sans les toucher avec la main, & on les exposera au Soleil, afin qu'après avoir été réchauffées, elles se remettent & reprennent vie, comme il arrive ordinairement aux mouches qui ont été noyées : il faut avoir soin de faire cette opération auprès des ruches, afin que, dès qu'elles auront repris leurs forces, elles puissent retourner chacune à leur domicile, & reprendre leur ouvrage.

CHAPITRE XVII.

SUR ces entrefaites, PAVO étant venu nous rejoindre, nous dit : Il ne tient qu'à vous de lever l'ancre, quand vous voudrez, car on est occupé à ti-

rer au sort pour départager les suffrages (1) des Tribus (2), & le *Præco* (3) a déjà commencé à publier les noms de ceux que chacune d'elles a créés Ediles (4). *APPIUS* s'étant levé sur le champ pour aller féliciter son Candidat (5) sur le lieu même, & s'en retourner delà dans ses jardins, *MÉRULA* dit à *AXIUS* : Je vous donnerai dans un autre moment le troisième acte des nourritures qui se font dans les Métairies. Comme ils se levoient

(1) On tiroit d'abord au sort pour sçavoir dans quel rang les Tribus donneroient leur suffrage aux Comices, & lorsque plusieurs Compétiteurs avoient un nombre égal de Tribus en leur faveur, on tiroit encore au sort pour sçavoir celui d'entre eux qui seroit préféré. Cicéron fait mention de ces deux tirages sous le nom de *sortitio*, du premier dans la seconde Philippique, & du second dans l'Oraison pour Plancius; mais il ne peut pas être ici question du premier, puisque Varron & Axius avoient déjà donné leur suffrage, Ch. II, & qu'on avoit fait le relevé des suffrages, Ch. V. toutes choses qui ne pouvoient qu'être postérieures au tirage, qui se faisoit pour fixer le rang dans lequel les Tribus donneroient leur suffrage.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. II.

(3) C'étoit un Officier dont la fonction consistoit à appeler les Tribus à leur rang, pour donner leur suffrage dans les Comices, à publier le nom des Magistrats qui avoient été élus, à faire la lecture des loix que l'on proposoit, à citer les Juges, les témoins & les accusés dans les jugemens, & à faire les criées dans les ventes.

(4) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du Liv. I.

(5) Voy. la Note 5 du Chap. II.

tous en conséquence, & que nous étions à nous regarder Axius & moi, parce que nous étions prévenus que notre Candidat viendrait nous trouver, Axius me dit : Il m'est fort égal que MÉRULA nous ait quittés, parce que je suis au fait de presque tout ce qui nous reste à dire. Comme il y a deux espèces de viviers, ceux d'eau douce & ceux d'eau salée, il est à remarquer que la première espèce, qui est adoptée par le peuple, ne laisse pas de procurer des fruits : c'est à elle qu'il faut rapporter les viviers de nos Métairies, qui n'ont point d'autre eau que celle que les Nymphes (6) leur fournissent; mais pour ces viviers d'eau de mer adoptés par les Nobles, auxquels Neptune (7) seul est en droit de fournir l'eau & les poissons, ils sont plus faits pour les plaisirs de la vue, que pour le profit, & ils contribuent plutôt à vider la bourse de ceux à qui ils appartiennent, qu'à la remplir : car il en coûte beaucoup premièrement pour les construire, ensuite pour les empoissonner, & enfin pour y nourrir le poisson qu'on y a mis. Il est vrai qu'Hirrius retirait douze mil *sestertii* des dépendances de ses viviers, mais la nourriture qu'il étoit obligé de fournir à ses poissons consommait ce profit dans son entier : & cela n'est point étonnant, car je me rappelle qu'il prêta en une seule époque à

(6) Voy. la Note 18 du Chap. I. du Liv. I.

(7) Voy. la Note 14 du Chap. V. du Liv. II.

César (8) jusqu'à deux mil murenes, à condition qu'elles lui seroient rendues au poids, & que sa Métairie fut vendue quatre millions de *sestertii*, par rapport à la quantité de poissons qu'elle contenoit : aussi dit-on communément avec grande raison que nos viviers, de même que ceux que le peuple entretient au milieu des terres sont doux, tandis que ceux des Nobles sont amers. Qui est-ce en effet d'entre nous qui ne sçait point se contenter d'un seul vivier de la première espèce ? Quel est au contraire le Noble qui se contentera aujourd'hui d'un seul vivier sur le bord de la mer, & qui n'en voudra pas réunir plusieurs ? Je dis plusieurs : car de même que Pausias (9) & les autres Peintres dans le même genre (10) ont de

(8) C'est le fameux Dictateur & le plus grand Héros qui ait jamais existé : on peut le regarder comme le chef-d'œuvre de la nature humaine, ses mœurs à part, & comme le mignon de la fortune, sauf sa fin tragique.

(9) Ce Peintre étoit de Sicyone & disciple de Pamphile, lequel avoit aussi été maître d'Apelles : son genre étoit la Peinture appelée *encaustum* (Voy. la Note suivante), quoiqu'il peignît aussi au pinceau. Ce fut le premier qui imagina de peindre des voutes & des lambris. Comme il ne faisoit que de petits tableaux & sur-tout des enfans, ses envieux l'accusoient d'être long à faire ses ouvrages, & pour les confondre, il fit en un jour un fameux Tableau, connu par cette raison sous le nom de *Hemeresios*.

(10) Ce genre s'appelloit *encaustum*, parce qu'on y employoit le feu. Les anciens avoient plusieurs façons de peindre de cette manière. Plin. les détaille 35, 11, mais celle

grandes boîtes distribuées en plusieurs compartimens, dans chacun desquels ils ferrent les cires des couleurs différentes dont ils ont besoin ; les personnes dont je parle ont aussi des viviers distribués en différentes loges, dont chacune sert à contenir à part des poissons différens , auxquels aucun Cuisinier n'ose pas plus toucher (11) que s'ils étoient sacrés, & plus respectables que ces poissons que vous disiez, Varron, avoir vûs en Lydie, lesquels pendant un sacrifice que vous faisiez dans ce pays, s'attroupoient sur le bord du rivage & jusqu'auprès de l'Autel, au son de la flûte dont jouoit un Grec, sans que personne osât les prendre : c'est dans ce pays que vous aviez aussi vû danser dans le même temps des Isles (12). Dans le temps que notre ami Q. Hor-

à laquelle on employoit la cire, & dont Varron parle ici, n'est pas la plus connue. Il paroît qu'on gravoit d'abord des tablettes de bois, qu'ensuite on remplissoit les traces de la gravure avec des cires fondues de différentes couleurs, suivant l'objet qu'on vouloit peindre, & qu'en échauffant ces tablettes par-dessous, la cire s'enfonçoit plus profondément & s'imprimoit dans les sillons de la gravure, de façon à ne pouvoir plus en sortir.

(11) L'expression Latine présente un jeu de mots qu'il est impossible de rendre en notre langue. Ce jeu de mots est fondé sur la double signification du mot *Jus*, qui veut dire *Justice* & *sauce*, de façon que *vocare in jus*, qui signifie dans d'autres circonstances *citer en Justice*, signifie ici *mettre en sauce*.

(12) Plin 2, 95, fait mention de ce fait qui paroît bien

tensius (13) étoit possesseur de ces viviers qui lui avoient coûté si cher à construire auprès de Bauli, il m'est arrivé assez souvent d'aller avec lui à sa Métairie, pour pouvoir certifier qu'il étoit dans l'usage habituel d'envoyer acheter à Puteoli du poisson pour sa table, & qu'il ne s'en tenoit pas à la manie de ne pas vouloir tirer sa nourriture de ses viviers, mais qu'il se faisoit encore un plaisir d'en nourrir lui-même les poissons : il avoit même plus à cœur que ses surmulers n'eussent jamais faim, que je n'ai à cœur que mes ânes ne manquent de rien dans ma Métairie de Rosea ; encore qu'il lui en coûtât beaucoup plus, tant pour la boisson que pour la nourriture de ses poissons, qu'il ne m'en coûte pour celle de mes ânes. Car enfin tel profit qu'ils me rapportent, je n'ai besoin pour les nourrir, que d'un petit esclave, d'un peu d'orge, & de l'eau que je trouve chez moi ; au lieu qu'Hortensius avoit d'abord, pour servir ses poissons, une foule de pêcheurs occupés continuellement à amasser de petits poissons, qu'ils donnoient à manger aux gros, ensuite il étoit obligé, lorsque la mer étoit agitée, de faire jeter dans ses viviers du poisson salé qu'il achetoit exprès, de sorte qu'il ne les laissoit jamais manquer de

singulier, mais qui n'est pas inexplicable. Ces Îles pouvoient bien n'être que de petites parties de marais, qui s'ébranloient lorsqu'on dançoit dans les environs.

(13) Voy. la Note 8 du Chap. III.

provisions pendant la tempête, & que le marché des vendeurs de marée leur en fournissoit autant que la mer auroit pû faire elle-même, & cela dans le temps même où les pêcheurs n'auroient pas pû tirer jusqu'au rivage, avec le secours de leurs filets, des poissons vivans pour servir à la nourriture du peuple. Hortensius auroit plutôt consenti à tirer de son écurie des mules d'attelage pour vous en faire présent, qu'à tirer de son vivier un seul mulot barbu. Mais il y a plus, continua-t-il, puisqu'il ne prenoit pas moins de soin de ses poissons, lorsqu'ils étoient malades, qu'il n'auroit fait de ses esclaves. En conséquence il auroit été moins inquiet si un esclave, malade chez lui, eut bû de l'eau froide, que si ses poissons (14) en eussent bû. Aussi prétendoit-il que M. Lucullus étoit un homme négligent, & qu'on ne pouvoit faire aucun cas de ses viviers, parce qu'il n'avoit point de quartier de rafraîchissement où il pût mettre ses poissons pendant l'Été, & qu'il les laissoit dans une eau croupissante & dans des lieux mal-sains; tandis qu'au contraire L. Lucullus, qui avoit fait fouiller une montagne auprès de Naples, & qui avoit fait rendre dans ses viviers les rivières voisines de la mer, pour les remplir & les dégorgier alternativement par leur

(14) Pline 9, 55, lui impute même d'avoir eu tant de foible pour une murene, qu'il versa des larmes, quand elle mourut.

flux & leur reflux, ne le cédoit point à Neptune (15) lui-même pour la pêche, & qu'il sembloit qu'il eût, par ces magnifiques opérations, transféré ses chers poissons dans des lieux plus frais, pour les garantir de la chaleur, à l'exemple des Bergers de l'Apulia, qui sont dans l'usage, pour garantir leurs troupeaux de la chaleur, de les conduire sur les montagnes du pays des Sabins. Il avoit tant de passion pour ses viviers de Bayæ, qu'il avoit donné carte blanche à son Architecte pour le ruiner, pourvu qu'il vînt à bout de faire un canal souterrain, qui pût les joindre à la mer, afin que, par le moyen d'une digue, le flux pût y entrer deux fois par jour, depuis le premier quartier jusqu'à la nouvelle Lune suivante, & en ressortir pour retourner à la mer, le tout pour rafraîchir ses viviers. Dans le moment que nous tenions cette conversation, nous entendîmes du bruit à notre droite ; c'étoit précisément notre Candidat (16), qui étoit désigné Edile (17), & qui venoit directement à nous. Nous allâmes au-devant de lui, & après l'avoir félicité, nous le suivîmes au Capitole (18), d'où il se retira chez

(15) Voy. la Note 14 du Chap. V. du Liv. II.

(16) Voy. la Note V. du Chap. II.

(17) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du Liv. I.

(18) Le Capitole étoit une grande Citadelle bâtie sur le Mont Saturnin à Rome, par Tarquin le Superbe. On l'appelloit ainsi, *a capite*, parce qu'en y fouillant pour les

lui, & nous de même. Daignez agréer cette conversation, que je vous ai rendue sommairement, comme le résultat de nos opinions sur les nourritures qui se font dans les Métairies.

fondations du Temple de Jupiter, on y avoit trouvé une tête d'homme.

Fin du Livre troisieme.



T A B L E

A L P H A B É T I Q U E

*Des poids , mesures & monnoies , avec
leurs valeurs actuelles.*

ACNUA, Liv. 1, Chap. 10. Selon le texte de Varron, c'est le nom que les Latins donnoient à l'*actus quadratus*, mais voyez la Note 1 de ce Chapitre.

ACTUS QUADRATUS, Liv. 1, Chap. 10. Mesure des surfaces. C'est une surface de cent-vingt pieds de largeur, sur autant de longueur (*V. PES ad Cat.*). On l'appelloit *quadratus*, pour le distinguer de l'*Actus simplex*, que Columelle appelle *minimus*, Liv. 5, Chap. 1, & qui n'avoit que quatre pieds de largeur sur cent vingt de longueur. Plin. 18, 3, ne met point de différence entre ces deux *Actus*, mais il dit que l'*Actus* est en général l'espace que peuvent labourer des bœufs d'un seul trait : cette définition peut effectivement s'appliquer à l'*Actus* tant *quadratus* que *simplex*, si on ne considère que leur longueur, qui est la même pour l'un comme pour l'autre.

AMPHORA, Liv. 1, Chap. 54. Voy. ce mot *ad Cat.* Il s'agit là d'une *Amphore* d'une contenance quelconque.

As, Liv. 1, Chap. 12. Liv. 2, Chap. 5. Liv. 3, Chap. 7. (*V. le mot NUMMUS ad Cat.*). Varron a raison de dire qu'il pesoit, avant la première

guerre Punique, deux cent quatre-vingt huit *scripula*, Liv. 1, Chap. 10, puisqu'il pesoit une livre ou douze onces, & que chaque once étoit de vingt-quatre *scripula*.

BIPALMIS, Liv. 3, Chap. 7. de *bis*, deux fois & *Palmus*. C'est ce qui avoit la longueur de deux *Palmi*. V. le mot *PALMUS*, *ad Cat.*

BIPEDALIS, Liv. 1, Chap. 8. Voy. ce mot *ad Cat.*

CENTURIA. Mesure des surfaces, ainsi nommée du mot *centum*, *cent*, parce qu'elle contenoit cent *Hæredia* (*V. HÆREDIUM*). C'est une surface quarrée, dont chacun des côtés avoit deux mil quatre cent pieds de longueur, Liv. 1, Chap. 10. (Voy. le mot *PES ad Cat.*). Par conséquent elle comprenoit deux cent *Jugera*, Liv. 1, Chap. 18. (*V. JUGERUM ad Cat.*), puisque l'*Hæredium* étoit de deux *Jugera*.

CONGIUS, Liv. 2, Chap. 11. Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

CUBITUS, Liv. 1, Chap. 37. Cette mesure des intervalles étoit prise sur la longueur ordinaire du bras de l'homme, depuis le coude jusqu'au bout du doigt du milieu, & étoit évaluée à un pied & demi (*V. PES ad Cat.*).

DENARIUS, Liv. 2, Chap. 3. Liv. 3, Chap. 2, 6, 7. (Voy. le mot *NUMMUS ad Cat.*).

DIGITUS, Liv. 2, Chap. 4. Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

DODRANS. Il se prend, Liv. 3, Chap. 8, pour les trois quarts du Pied, auquel s'appliquoient les divisions solennelles de la livre en *uncia*, *sex-tans*, &c. comme elles s'appliquoient à tout ce qui étoit susceptible de mesure ou de partage. (*V. LIBRA & PONDO ad Cat.*).

HÆREDIUM, Liv. 1, Chap. 10. Mesure des surfaces ainsi nommée, parce que c'étoit la quantité de terre qui avoit été distribuée par Romulus à chaque Citoyen, & qui devoit passer à ses héritiers; elle étoit le double du *Jugerum*, & contenoit par conséquent 57600 pieds quarrés. (*V. JUGERUM ad Cat.*).

JUGERUM, Liv. 2, Chap. 3. Liv. 3, Chap. 16. (*Voy. ce mot ad Cat.*). C'étoit la mesure adoptée par les Romains & dans tout le Latium, Liv. 1, Chap. 10. *Saferna* prétendoit qu'il suffisoit d'un attelage de bœufs, pour labourer cent *Jugera* de terrain, Liv. 1, Chap. 19, & qu'un homme pouvoit à lui seul expédier en quatre journées un *Jugerum* de terre dans un pays plat, Liv. 1, Chap. 18. Pour ensemençer un *Jugerum* en luzerne, il suffisoit d'un *Sesquimodius* de graine, Liv. 1, Chap. 42, (*V. SESQUIMODIUS*), au lieu qu'il falloit communément quatre *Modii* de fèves, cinq de bled, six d'orge & dix de froment, Liv. 1, Chap. 44, (*V. MODIUS*). On pouvoit le moissonner en une journée de travail, Liv. 1, Chap. 50. On peut conclure du Liv. 3, Chap. 2, qu'un *Jugerum* rapportoit cent cinquante *Sestertii* de revenu (*V. SESTERTIUS*). Un parc de quarante *Jugera* passoit pour un parc tres-considérable du temps de *Varron*, Liv. 3, Chap. 12. Le plus grand, dont il soit fait mention, qui étoit celui d'*Hortensius*, n'en avoit que cinquante, Liv. 3, Chap. 13.

JUGUM, Liv. 1, Chap. 10. Mesure des surfaces. C'est l'espace que deux bœufs attelés ensemble peuvent labourer en un jour : c'étoit la mesure des terres adoptée dans l'Espagne Ulérieure. Les Auvergnats donnent encore le nom de *joug* à un pareil espace de terrain.

LAPIS, Liv. 3, Chap. 2. Mesure des distances. En conséquence d'un établissement de C. Gracchus, tous les grands chemins qui partoient de Rome, étoient marqués de mil pas en mil pas, par une pierre sur laquelle étoit gravé le chiffre qui désignoit le mille où elle se trouvoit ; c'est de là que le mot de *Lapis* se prenoit pour un espace de mil pas (*V. PASSUS*).

MODIUS, Liv. 1, Chap. 7. (Voy. ce mot *ad Cat.*). On peut estimer la force motrice des Pressoirs à huile des Romains, d'après ce que dit Varro, Liv. 1, Chap. 24, qu'une seule pressurée doit rendre cent soixante ou tout au moins cent vingt *modii* d'huile. Il falloit quatre *modii* de fèves, cinq de bled, six d'orge & dix de froment pour ensemercer un *Jugerum* de terre, Liv. 1, Chap. 44. (*V. JUGERUM*). Les anciens, pour donner au bled la propriété de se garder longtemps, l'arrosoient de lie d'huile, à la quantité d'un *quadrantal* de lie d'huile pour mil *modii* de bled environ, Liv. 1, Chap. 57. (*V. QUADRANTAL*).

NUMMUS. Ce *Nummus* doit s'entendre, Liv. 3, Chap. 6, 7, du *Sestertius Nummus* (*V. SESTERTIUS*).

PALMARIS, Liv. 1, Chap. 35. C'est ce qui est de la longueur d'un *Palmus* (*V. PALMUS*).

PALMIPEDALIS, Liv. 2, Chap. 4. C'est ce qui est de la longueur d'un Pied & d'un *Palmus* (*V. PES & PALMUS*).

PALMUS, Liv. 3, Chap. 7. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

PASSUS, Liv. 3, Chap. 12. Columelle nous apprend, 5, 1, que la mesure des intervalles, qui portoit ce nom, avoit cinq pieds de longueur

(*V. PES*). Ainsi ce mot est bien différent du substantif *passus*, pris pour la démarche, ou l'espace qui se trouve entre les deux pieds quand on marche, puisque cet espace commun n'est que de deux pieds & demi, au lieu que le *passus*, dont il s'agit ici, est le double de cet espace; il vient donc de l'adjectif *passus*, qui veut dire, *étendu*, parce que c'est la longueur que sont supposés donner les bras & les mains, lorsqu'on les étend.

PEDALIS, Liv. 1, Chap. 40. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

PES, Liv. 1, Chap. 24. Liv. 2, Chap. 4. Liv. 3, Chap. 5, 8, 9, 10, 11, 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

PONDO, Liv. 2, Chap. 4, ou ce mot est sous-entendu, & Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

QUADRANS. Il se prend, Liv. 3, Chap. 14, pour le quart du *Sextarius*, auquel s'appliquoient les divisions solennelles de la livre en *Uncia*, *Sextans*, &c. (*V. LIBRA & PONDO, ad Cat.*). Ainsi c'est la valeur de trois *Cyathi*, puisque le *Sextarius* en contenoit douze (*V. SEXTARIUS & CYATHUS ad Cat.*).

QUADRANTAL. (Voy. ce mot *ad Cat.*). On verfoit un *quadrantal* de lie d'huile sur environ mil *modii* de bled, pour lui donner la propriété de se garder plus longtemps, Liv. 1, Chap. 57. (*V. MODIUS*).

SALTUS, Liv. 1, Chap. 10. Ce mot, usité par rapport aux terres qui avoient été partagées publiquement entre les citoyens, se prenoit pour la valeur de quatre *centuriæ* jointes ensemble, sur deux de face (*V. CENTURIA*).

SCRIPULUM. C'étoit le $\frac{1}{24}$ de l'*Uncia*. Or com*

me l'*As*, la livre & le *Jugerum* se divisoient tous également en douze *Uncia* (*V. LIBRA & PONDO ad Cat.*), il y avoit deux cent quatre-vingt huit *Scripula*, tant dans l'*As* lorsqu'il pèsait une livre, que dans le *Jugerum* : ainsi le *Jugerum* contenant vingt huit mil huit cent pieds quarrés de surface, son *Scripulum* équivaloit à dix pieds, tant en longueur qu'en largeur, Liv. 1, Chap. 10.

SEMIPES, Liv. 3, Chap. 8, 10. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SEMIS, Liv. 3, Chap. 7. C'est six *Uncia*, ou la moitié de l'*As* (*V. As*).

SEMODIUS, Liv. 3, Chap. 8. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SESQUIMODIUS, Liv. 1, Chap. 42. de *Sesqui* & *Modius*. Suivant la signification du mot *Sesqui* (*V. SESQUILIBRA ad Cat.*), c'étoit un *Modius* & demi (*V. MODIUS*). Il falloit un *Sesquimodius* de graine de luzerne pour ensemençer un *Jugerum* de terre (*V. JUGERUM*).

SESQUIPES, Liv. 1, Chap. 43. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SESTERTIUS, Liv. 2, Chap. 1. Liv. 3, Chap. 2, 6, 16, 17. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Quelquefois les Romains supprimoient le mot de *Sestertius*, & se contentoient d'en exprimer la quantité, comme dans Liv. 2, Chap. 8. Liv. 3, Chap. 2, 4, 5. Lorsqu'ils se servoient d'un adverbe pour exprimer un certain nombre de *Sestertii*, ils sous-entendoient toujours le nombre de cent mil ajouté à cet adverbe, ainsi le *Quadrages* du Liv. 3, Chap. 17, signifie quarante fois CENT MIL *Sestertii*, ou quatre millions de *Sestertii*.

SEXTANS. C'est, dans le Liv. 1, Chap. 10, le sixieme du *Jugerum* (*V. JUGERUM*), auquel s'a-

daptoit la division solemnelle de la livre en *Uncia*, *Sextans*, &c. (*V. LIBRA & PONDO ad Cat.*)

TRECENARIÆ (*vites*), Liv. 1, Chap. 2. Vignes qui rapportoient trois cent *Amphora* de vin, ou quinze *Cullei* (*V. CULLEUS & AMPHORA*).

TRIPEDALIS, Liv. 3, Chap. 9. C'est le même que le *Tripedaneus* de Caton. (Voy. ce dernier mot *ad Cat.*).

VERSUS, Liv. 1, Chap. 10. C'étoit une mesure des terres adoptée par les Habitans de la Campanie. Elle étoit de cent pieds, tant en longueur qu'en largeur, & par conséquent de dix mil pieds quarrés (*V. PES ad Cat.*).

UNCIA. C'est, dans le Liv. 1, Chap. 10, la douzieme partie du *Jugerum* (*V. JUGERUM*), auquel s'adaptoit la division solemnelle de la livre en *Uncia*, *Sextans*, &c. (*V. LIBRA & PONDO ad Cat.*).



T A B L E

A L P H A B É T I Q U E

Des Villes & Pays, avec leurs noms modernes.

ÆGEUM (*pelagus*). La mer Egée. On l'appelle aujourd'hui l'Archipel ; c'est une partie de la Méditerranée, qui a l'Anatolie à l'Orient ; la Macédoine, la Thessalie, l'Achaïe, le Péloponnèse à l'Occident ; la Romanie au Nord, & l'Isle de Candie au Midi. Varron prétend, Liv. 2, Chap. 1, qu'elle tiroit son nom du mot Grec *αἴγες*, qui veut dire, *chevres* : en quoi il est d'accord, soit avec Pline qui le fait dériver d'un certain rocher qui s'y trouvoit, & qui avoit la figure d'une chevre, 4, 11, soit avec Festus qui, en donnant à la vérité d'autres étymologies de ce mot, convient cependant qu'on l'a pû nommer ainsi, parce qu'elle étoit parsemée de plusieurs Isles, qui avoient l'air d'un troupeau de chevres, lorsqu'on les regardoit à une certaine distance.

ÆGYPTUS. L'Égypte étoit chez les anciens une partie de l'Asie, dont le Nil faisoit autrefois les bornes : l'Égypte

moderne est bornée au levant par la mer Rouge, au Nord par la mer Méditerranée, au couchant par le Royaume de Barca, & au Midi par la Nubie, & fait partie de l'Afrique. Il y avoit beaucoup d'*Obœrati* en Égypte, Liv. 1, Chap. 17, par lesquels on faisoit cultiver les terres (Voy. la Note 1 de ce Chapitre).

ÆMILIANI, Liv. 3, Chap. 2. C'étoit un fauxbourg de la ville de Rome.

ÆOLIS, l'Eolie. Pays de l'Asie mineure, entre la Troade au Septentrion, & l'Ionie au Midi ; il y avoit un dialecte de la langue Grecque, nommé Eolien, dont Varron cite quelques termes, Liv. 3, Chap. 1 & 12.

AFRICA. Voy. ce mot *ad Cat.* où il est aussi parlé des figures d'Afrique transportées en Italie, dont Varron fait mention, Liv. 1, Chap. 41. L'Afrique rapportoit le centuple des grains qu'on y semoit, Liv. 1, Chap. 44, aussi étoit-ce de ce pays que

les Romains tiroient la meilleure partie du bled qu'ils consommoient, Liv. 2, Pref. Ils en tiroient aussi les bêtes fauves qu'ils faisoient combattre les unes contre les autres dans leurs spectacles, Liv. 3, Chap. 13, & les escargots de moyenne taille qu'ils nourrissoient chez eux, Liv. 3, Chap. 14. Il y avoit une certaine espece de poules en Afrique, qui étoit regardée comme très-rare à Rome, & qui y couloit fort cher, Liv. 3, Chap. 9, mais on ne sçait pas trop quelle poule c'étoit (Voy. la Note 4 de ce Chap.). C'est de cette partie du monde que les chevres & les brebis furent apportées en Grece par Hercule, Liv. 2, Chap. 1.

ALBA, Liv. 3, Chap. 2. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Cette Ville, qui subsiste encore, remontoit, dès le temps de Varron, à la plus haute antiquité, puisqu'elle fut bâtie vers le temps qu'Enée descendit en Italie, Liv. 2, Chap. 4.

ALBIUM-INGAUNUM, Liv. 3, Chap. 9. Il y avoit dans la Ligurie deux Villes qui portoient le nom d'*ALBIUM*, sçavoir, *ALBIUM-INGAUNUM* & *ALBIUM-INTE MELIUM*, Pline 3, 4, parce que les Liguriens étoient eux-mêmes distingués en *Intemeli* & en *Ingauni*. *Albium-Intemelum* est aujourd'hui Vintimiglia, petite vil-

le Episcopale de l'Etat de Gênes, & *Albium-Ingaunum* est Albenga, ville & port de mer de la même République.

ALPES. Les Alpes : montagnes qui séparent l'Italie de la France & de l'Allemagne, & qui, commençant à la côte de la mer de Gênes, vont finir au Golfe de Venise. Varron, Liv. 3, Chap. 12, fait mention de lievres que l'on trouve dans la Gaule auprès des Alpes, & qui sont semblables à ceux d'Italie, si ce n'est qu'ils sont tout blancs.

AMITERNUM, Liv. 2, Chap. 9. Aujourd'hui *AMITERNO*, ville d'Italie dans l'Abruzze ultérieure.

AMMINÆI, Liv. 1, Chap. 58. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

AMPHIPOLIS, Liv. 1, Chap. 1. Ville de l'ancienne Macédoine, sur les confins de la Thrace : les Turcs la nomment aujourd'hui Emboli.

ANICIUM, Varron fait mention, Liv. 1, Chap. 59, de poires qu'il nomme *ANICIANA* (Voy. ce mot *ad Cat.*).

APULIA, Liv. 2, Pref. Pays de l'Italie sur les côtes de la mer Adriatique : c'est aujourd'hui l'Apouille dans le Royaume de Naples, qui comprend trois Provinces, la Capitanate, la terre de Barry & celle d'Otrante. Le froment y étoit excellent, Liv. 1, Chap. 2. Les cultivateurs étoient

étoient dans l'usage d'y farcler les terres, & de partager leur culture en petites soles, Liv. 1, Chap. 29. Les greniers y étoient suspendus en l'air, afin que le bled fût plus au frais, Liv. 1, Chap. 57, d'autant que le climat y étoit chaud & pesant; par la raison, dit Varron, que les plaines en étoient spacieuses, Liv. 1, Chap. 6. Aussi en renfermoit-on les brebis pendant l'Été pour les conduire dans d'autres Provinces, où elles passioient cette saison, Liv. 2, Chap. 1. On pratiquoit la même méthode par rapport aux cavales, Liv. 2, Chap. 10, & à tous les autres bestiaux, Liv. 3, Chap. 17, comme, au contraire, on y conduisoit les brebis des autres climats pour y passer l'hiver, Liv. 2, Chap. 2. Les chevaux de ce pays avoient du renom, Liv. 2, Chap. 7, & les Marchands s'y servoient d'ânes de charge, pour transporter à la mer leurs marchandises, Liv. 2, Ch. 6.

ARCADIA. C'étoit une partie du Péloponnèse, située au milieu des terres, & la partie de l'Achaïe qui ne tenoit à la mer par aucun côté. L'Arcadie, avec la Laconie, s'appellent aujourd'hui Zachonie. La race des ânes de ce pays passoit pour être la meilleure, Liv. 2, Chap. 1, 6, 8. Varron avoit vu dans ce pays une truie si grasse,

Tome II.

qu'elle ne pouvoit pas se lever, & qu'elle avoit laissé logger sur son corps une souris, qui y avoit fait ses petits, Liv. 2, Chap. 4.

ARDEA, Liv. 2, Chap. 11. Ville du Latium à dix-huit milles de Rome. Elle étoit la capitale des Rutules. Ce n'est plus qu'un bourg de la campagne de Rome, qui porte le même nom.

ARGOS, Liv. 2, Cap. 5. Ville très-ancienne & très-célèbre de l'Achaïe, elle subsiste encore aujourd'hui sous le même nom : c'est une ville de la Morée, dans la Sacanie, sur la Planiza. Elle étoit fertile en bled dès le temps d'Homère, Liv. 1, Chap. 2.

ARIMINUM. C'étoit une ville qui étoit sur la voie Flaminia, auprès du Rubicon, avec un port & un fleuve de son nom : ses environs étoient très-fertiles en vin, Liv. 1, Chap. 2. On l'appelle aujourd'hui Rimini : c'est une ville de l'Etat de l'Eglise, située à l'embouchure de la Maréchia, dans le Golfe de Venise.

ARMENIA. Région de l'Asie, qui étoit située entre le Mont-Taurus & le Mont-Caucase, & qui s'étendoit depuis la Cappadoce, jusqu'à la mer Caspienne. L'Arménie moderne est entre la Syrie, l'Anatolie, la Mésopotamie & la Georgie. On y trouvoit un certain minéral qui por-

toit son nom, & que les Peintres employoient dans la couleur bleue, Liv. 3, Chap. 2.

ARPINUM. Ville des Volscques dans le Latium, qui subsiste encore sous le nom d'Arpino. C'est un bourg du Royaume de Naples dans la terre de Labour. Cicéron étoit de cette Ville, & les habitans ont encore en son honneur un sceau public, sur lequel sont gravées ces trois lettres, M. T. C. On y attachoit les vignes au joug avec des roseaux, Liv. 1, Chap. 8.

ASCRA. C'étoit un village de Béotie, au bas du Mont Hélicon, célèbre pour être la patrie d'Hésiode, Liv. 1, Chap. 1.

ASIA, Liv. 1, Chap. 17. L'une des quatre parties du monde, aussi grande à elle seule que l'Europe & l'Afrique ensemble; c'est la première qui ait été habitée. Elle est séparée de l'Afrique par la mer Rouge, & de l'Europe par la Méditerranée, l'Archipel, la mer de Marmora, la mer Noire & celle de Zabache, la rivière de Don & le Volga. Varron prétend 1, 2, que l'Asie, par cela seul qu'elle est plus méridionale, est moins saine & moins cultivable, que l'Europe qui est plus septentrionale. Il y avoit en plusieurs contrées de l'Asie des vignes rampantes à terre, Liv. 1, Chap. 8. On y faisoit culti-

ver les terres par des *Obœrazi*, Liv. 1, Chap. 17. (Voy. la Note 1 de ce Chap.).

ATHENÆ, Liv. 1, Chap. 1, Liv. 2, Chap. 5. Varron nous apprend, dans son traité de la Langue Latine, qu'il y avoit trois Villes de ce nom, mais que les habitans de la plus célèbre, qui étoit située en Grece, entre l'Achaïe & la Macédoine, étoient les seuls qu'on appellât *ATHENIENSES*, & que ceux des deux autres s'appelloient les uns *ATHENÆI*, les autres *ATHENEOPOLITÆ*. Le nom de la première lui vient de Pallas où Minerve, Déesse de la Sagesse, que l'on appelloit en Grec *Ἀθηνᾶ*. Servius raconte qu'il s'éleva, à l'occasion de son nom, entre Neptune & Minerve, une dispute que les Dieux terminèrent, en déclarant que cette Ville porteroit le nom de celle de ces deux Divinités, qui feroit le présent le plus utile aux mortels. Neptune, en frappant le rivage, avoit créé le cheval, mais Minerve, en jettant sa lance en l'air, créa l'olivier, & mérita par là la préférence. Quoiqu'il en soit de cette Fable, Varron prétend, Liv. 1, Chap. 2, que les oliviers avoient pris naissance dans cette Ville. Il fait aussi mention, Liv. 1, Chap. 37, d'un platane que l'on voyoit dans cette Ville, & dont les raci-

nes n'avoient pas moins de trente-trois *cubiti* de longueur, ainsi que d'une Horloge, Liv. 3, Chap. 5. Cette Ville subsiste encore sous le nom de Setines, ville Archiépiscope, Capitale de la Livadie, & située sur le Golfe d'Engia. Elle appartient aux Turcs.

ATTICA. Pays situé entre l'Achaïe & la Macédoine, dont Athènes étoit la Capitale : on veut qu'il fut appelé ainsi du mot Grec *αἶττις*, qui veut dire, *rivage*, parce qu'on y abordoit de toutes parts avec beaucoup de facilité. Les brebis de ce pays étoient célèbres par l'excellence de leur laine, & on les tenoit, par cette raison, toujours couvertes de peaux, Liv. 2, Chap. 2. Les loix de l'Attique punissoient de mort quiconque avoit tué un bœuf, Liv. 2, Chap. 5. L'Attique est aujourd'hui un pays de l'Achaïe dans la Grece, entre la mer Egée, la Béotie & le territoire de Mégare.

BAGIENNI. Il y a tout lieu de croire que ce sont les peuples, que Plin Liv. 3, Chap. 5, 16 & 20. appelle *Vagienni*, & qu'il place en-deçà des Alpes, vers la source du Pô dans le Piémont; cette situation en effet s'accorde assez avec ce que dit Varron, Liv. 1, Chap. 51, que ces peuples couvroient leur aire d'un toit, à

cause des orages qui s'élevoient souvent chez eux dans le temps de la moisson. Car il est naturel que ces sortes d'orages fussent fréquens dans un pays montagneux, peu éloigné de la mer, & où un grand fleuve prenoit sa source.

BALÆ. Ville de la Campanie, près le lac Lucrin, entre Puteoli & le Mont-Misene, aujourd'hui Baies dans la terre de Labour, près de Naples. Cette Ville étoit autrefois très-célèbre par la bonté de l'air qu'on y respiroit, ce qui y attiroit un grand nombre de bourgeois de Rome, qui y bâtirent à l'envi des Châteaux magnifiques. C'est-là qu'étoient les superbes viviers de Q. Hottensius, Liv. 3, Chap. 17.

BASCULUS. Peuple d'Espagne que Varron, Liv. 2, Chap. 10, déclare n'être point propre à prendre soin des bestiaux, faute d'être alerte & léger. La gravité qu'on reproche encore aujourd'hui aux peuples qui habitent le même climat, seroit-elle donc due à l'influence de l'air? Ces peuples habitoient la contrée qui s'étend depuis la Guadiane jusqu'à l'Océan, Plin 3, 1.

BAULI. Petit village qui étoit situé entre le promontoire de Misene (aujourd'hui Cap-Miseno) & Bayes, auprès duquel étoient les vi-

viers d'Hortensius , Liv. 3 , Chap. 17.

BEOTIA. Contrée de l'ancienne Grece environnée de trois mers, de celle du Péloponnese, de celle de Sicile & de la mer Adriatique; elle s'étendoit par conséquent depuis le golfe de Zeiton, & le détroit de Negrepont, jusqu'au golfe de Lepante. Thebes sa Capitale étoit la plus ancienne ville de la Grece, Liv. 3, Chap. 1. C'est dans cette contrée que s'introduisit le dialecte de la Langue Greque, connu sous le nom d'Eolien, parce qu'il passa de cette contrée dans l'Eolie. Varron en cite quelques termes, Liv. 3, Chap. 1 & 12.

BITHYNIA, Liv. 1, Chap. 1. Contrée de l'Asie mineure proche la Troade, & vis-à-vis la Thrace.

BRUNDUSIUM, Liv. 3, Chap. 3. Ville & port de cette partie de la Calabre, que les anciens nommoient Mesapia: c'est aujourd'hui Brindes, ville du Royaume de Naples dans la terre d'Otrante, sur le golfe de Venise: Les habitans attachoient leurs vignes au joug avec des cordes, Liv. 1, Chap. 8, & les Marchands s'y servoient d'ânes de charge pour transporter à la mer leurs marchandises, Liv. 2, Chap. 6.

BRUTII, Liv. 2, Chap. 1. Anciens peuples d'Italie qui en occupoient la pointe où est

aujourd'hui la Calabre, ils s'étendoient depuis la riviere qui porte le nom de Laus, jusqu'au détroit de Sicile.

BIZACIUM. Ancienne Province de l'Afrique, connue dans les Auteurs Ecclésiastiques, sous le nom de Byzacene. C'est maintenant la partie méridionale du Royaume de Tunis. Elle étoit si fertile que Varron, Liv. 1, Chap. 44, dit que le bled y rendoit cent pour un, Pline dit d'abord la même chose 5, 4, mais ce Naturaliste varie 17, 5 & 18, 10, en assurant que le rapport y étoit de cent cinquante pour un; comment concilier cette variété dans ces deux Auteurs? que dis-je? comment concilier Pline avec lui-même?

CAMPANIA. (Voy. *ad Cat.*) Elle produisoit le meilleur de tous les fromens, Liv. 1, Chap. 2. La terre y étoit légère, Liv. 1, Chap. 20, Liv. 2, Chap. 6. On s'y servoit de la mesure appelée *Versus*, Liv. 1, Chap. 10 (Voy. *Versus* à la Table des poids & mesures).

CAMPUS MARTIUS, Liv. 3, Chap. 2. C'étoit une place située entre la Ville & le Tybre, qui avoit appartenu d'abord aux Tarquins: elle étoit ainsi nommée, parce qu'on y avoit bâti un Temple au Dieu Mars; c'étoit là qu'on tenoit les assemblées du peuple Romain.

DES VILLES ET PAYS, &c. 389

CANTERIUS. C'est une montagne du pays des Sabins (Voy. *Sabini*), qui tiroit son nom des chevaux hongres, nommés *Canterii* en Latin, Liv. 2, Chap. 1.

CANUSIUM. C'étoit une très-grande ville de l'Apulia, à travers laquelle passoit le fleuve Aufidius (aujourd'hui l'Ofanto), Pl. 3, 11. Les habitans attachoient leurs vignes perpendiculairement au joug, & leurs jougs n'étoient rien autre chose que des branches de figuiers, qu'ils lioient ensemble par les extrémités, Liv. 1, Chap. 8.

CAPPADOCIA. Ancien Royaume de l'Asie mineure, vers le pont Euxin; comme elle se trouvoit divisée en deux Satrapies sous les Perses, les Macédoniens retinrent cette division, & en firent deux Royaumes, l'un vers le Mont-Taurus, appelé proprement *CAPPADOCIA*, & l'autre appelé *PONTUS*. Elle s'étendoit en largeur depuis le Pont jusqu'au Mont-Taurus, & en longueur depuis la Lycaonie & la Phrygie, jusqu'à l'Euphrate & l'Arménie. C'est aujourd'hui le pays compris sous les noms d'Amasie, d'Anadole & de Bozoch soumis aux Turcs. Strabon dit que la Cappadoce étoit fertile en bled, & Varron dit qu'on l'y serroit dans des cavernes sous terre, Liv. 1, Chap. 57.

CAPRASIA. Isle de la mer Toscane, ainsi appelée, dit Varron, Liv. 2, Chap. 3, parce qu'il y avoit beaucoup de chevres sauvages. Plin. 3, 6, l'appelle *Capraria*, & il dit que les Grecs l'appelloient *Ægilon*, du mot Grec *αἴγυις*, qui signifie *chevres*, ce qui vient à l'appui de ce que dit Varron.

CARIA. Contrée de l'Asie mineure, entre la Lycie & l'Ionie. Ce pays s'appelle aujourd'hui Aidinelli. Il produisoit une sorte de craie que quelques anciens égrugeoient sur le bled avant de le serer, afin qu'il fût de garde, Liv. 1, Chap. 57.

CARTHAGO, Liv. 1, Chap. 1. Ville d'Afrique & l'une des plus célèbres de l'antiquité. Elle étoit maîtresse de tous les pays policés de l'Afrique, & de presque toute l'Espagne, & elle disputa long-temps l'Empire du monde aux Romains, mais enfin elle fut détruite par ces derniers. On voit encore ses ruines à trois lieues de Tunis, & les Africains les nomment *Bersack* de son ancien nom *Byrsa*. Ses habitans serroient leurs bleds dans des puits, Liv. 1. Chap. 57.

CASINUM, Liv. 3, Chap. 3, 4, 5. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les troupeaux de chevres y étoient de cent têtes, Liv. 1, Chap. 3.

CELIE. Ville de Sardaigne

dont on n'a nulle connoissance. Varron dit, Liv. 1, Chap. 16, qu'il y avoit de bonnes terres dans son territoire, mais qu'on ne les cultivoit point, parce que les voisins étoient des brigands.

CHALCIS. Il y a eu plusieurs Villes de ce nom dans l'antiquité. La principale étoit la capitale de l'Isle d'Eubée, dans la Méditerranée, aujourd'hui Negrepont, la plus grande des Isles de l'Archipel, près de la côte Septentrionale de la Livadie, dont elle n'est séparée que par un détroit que l'on passe sur un pont. Elle appartient aux Turcs. Il y avoit un figuier en Italie qui portoit son nom & qui en étoit originaire, Liv. 1, Chap. 41. Elle produisoit une sorte d'argille que quelques anciens égrugeoient sur le bled avant de le ferrer pour le conserver, Liv. 1, Chap. 57. Les coqs de ce pays étoient très-beaux & très-courageux, mais peu féconds, Liv. 3, Chap. 9.

CHIO, Liv. 1, Chap. 1. Isle & Ville de la Méditerranée, entre celles de Samos & de Lesbos. On l'appelle aujourd'hui Scio. C'est une des plus agréables Isles de l'Archipel, sur la côte de la Natolie, dont elle n'est séparée que par un canal de trois lieues. Elle est au Sud de l'Isle de Mételin, & au Nord-Ouest de Samos. Sa capitale, qui est

un Evêché Grec, porte le même nom, & appartient, comme toute l'Isle, aux Turcs. Varron fait mention d'un figuier d'Italie, qui portoit son nom & qui en étoit originaire, Liv. 1, Chap. 41. Les Romains tiroient leurs provisions de vin de cette Isle, Liv. 2. Pref.

CILICIA, Liv. 2. Pref. Contrée de l'Asie mineure voisine de la Syrie, presque entourée dans son entier du Mont-Taurus, qui la bornoit du côté de l'Orient & du Septentrion, comme elle l'étoit du côté du couchant par la Pamphilie. On l'appelle aujourd'hui Caramanie, du nom d'un Général Turc qui l'a subjuguée. C'est dans la Cilicie qu'on a commencé à couper le poil des chevres, & voilà pourquoi les tissus de poil s'appelloient chez les Romains *Cilicia*, Liv. 2, Chap. 11. Nous appelons encore *cilices* de larges ceintures faites d'un tissu de poil de chevres, ou de crin de cheval, que les Moines dévots portent sur la peau par mortification.

CIMMERIUS, Liv. 2, Chap. 1. C'est le Bosphore qui joignoit le Pont-Euxin aux Palus-Méorides, & qui séparoit la Chersonnese Taurique du côté d'Europe, de la Sarmatie du côté d'Asie. C'est ce qu'on appelle aujourd'hui le détroit de Caffa, qui

est entre la Tartarie d'un côté, & la Circassie de l'autre.

CITTIVM, Liv. 2, Chap.

1. Ville ancienne de l'Isle de Cypre.

COLCHIS. Ancien Royaume de l'Asie entre la Sarmatie Asiatique, le Pont-Euxin, le Pont de Cappadoce, l'Arménie & le Mont-Caucase. C'est la partie de la Georgie, que nous appellons Mingrelie. C'est dans ce pays qu'étoit la Toison d'Or, que les Argonautes allèrent conquérir, c'est-à-dire, les bœliers, suivant l'explication que Varron donne de cette Fable, Liv. 2, Chap. 1.

COLOPHON, Liv. 1, Chap.

1. Ancienne ville de l'Ionie, sur la côte occidentale de l'Asie mineure.

CONSENTIA. Ville des Brutiens. C'est aujourd'hui Cosanse, Archevêché dans la Calabre ultérieure, au Royaume de Naples. Varron dit, Liv. 1, Chap. 7, que les pommiers de son voisinage rapportoient deux fois l'an.

COOS (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les Romains tiroient de cette Isle leur provision de vin, Liv. 2. Pref.

CORCYRA, Liv. 1, Chap.

4. Isle de la mer Adriatique, entre l'Epire & la Calabre. C'est aujourd'hui Corfou à l'embouchure du Golfe de Venise; elle appartient aux Vénitiens.

CORSICA. Isle de la mer

de Ligurie, mais plus voisine de la mer Toscane, qui s'étend en long, sans beaucoup de largeur, du Septentrion au Midi. Elle porte aujourd'hui le nom de Corse: elle est située dans la mer Méditerranée, entre les côtes de Gênes & l'Isle de Sardaigne. Athénée dit que ses habitans vivoient longtems, parce qu'ils mangeoient beaucoup de miel, qui étoit en grande quantité chez eux; mais néanmoins presque tous les Auteurs s'accordent à déprimer le miel de Corse, & notamment Varron, Liv. 3, Chap. 2. Strabon dit que cette Isle est difficile à cultiver, parce qu'elle est montagneuse & inaccessible en beaucoup d'endroits, ce qui fait que ceux de ces Insulaires qui en habitent les montagnes, ne vivent que de brigandage, & sont plus féroces que les bêtes féroces elles-mêmes. S'il leur restoit encore quelque teinte de cette ancienne férocité, il y a tout lieu de croire que la douceur de la domination, sous laquelle ils ont le bonheur de vivre à présent, ne tarderoit pas à l'effacer entièrement.

CORTYNIA. Pline 12, 1, l'appelle *GORTINIA*. C'étoit une ville de l'Isle de Crete, qui est devenue par la suite un Evêché sous le nom de Gortine. Varron, Liv. 1,

Chap. 7, fait mention d'un platane qui se trouvoit dans ses environs, & qui ne se dépouilloit point de ses feuilles en hiver.

CRETA, Liv. 1, Chap. 7. C'est l'ancien nom de l'Isle qu'on appelle aujourd'hui Candie dans la mer Méditerranée, à l'entrée de l'Archipel, sous la domination du Turc.

CRUSTUMINUM, Liv. 1, Chap. 5. C'étoit une ville de l'Etrurie proche Veii. On y fermoit les domaines avec des remparts & des fossés, à cause de l'impétuosité du Tybre, Liv. 1, Chap. 14.

CYME, Liv. 1, Chap. 1. Ancienne ville de l'Eolie, sur le Golfe de Smyrne.

CYRRHUS, Liv. 3, Ch. 5. Ville de Syrie, que le P. Har-doin, Pl. L. 5, 23, dit être aujourd'hui Kelles. Plin. 4, 10, fait mention de peuples de Macédoine, qui portoient aussi le nom de *Cyrrhestæ*.

CYPRUS (Voy. ce mot *ad Cat.*). Il y avoit dans cette Isle un platane qui ne quittoit point ses feuilles en hiver, Liv. 1, Chap. 7.

DARDANIA. Il y a eu plusieurs lieux de ce nom dans l'antiquité : une petite Province du Royaume de Troyes, une Isle que l'on a nommée par la suite Samothrace, Plin. 4, 12, & une contrée de l'ancienne Mœsie, qui est aujourd'hui la partie méridio-

nale de Servie. Je crois que c'est cette dernière dans laquelle se trouvoient ces bœufs sauvages, dont parle Varron, Liv. 2, Chap. 1.

DELOS, Liv. 2, Pref. Isle de la mer Egée, la plus célèbre des Isles Cyclades, tant par son Temple d'Apollon, que par son commerce. Cette Isle de l'Archipel est connue aujourd'hui sous le nom de Sdiles, entre les Isles de Nacsi & d'Andro; mais elle est entièrement déchuë de sa célébrité. Les habitans de cette Isle entendoient parfaitement bien la nourriture des poules, & en faisoient un grand commerce, Liv. 3, Chap. 9.

ELEPHANTINE. Plin. 16, 27, l'appelle *ELEPHANTIS*. C'étoit une ville & une isle de l'Egypte Supérieure, située un peu au-dessous de la dernière cataracte du Nil, & à quelque distance au-dessus de Syene. Varron, Liv. 1, Chap. 7, dit que les figuiers ni les vignes n'y perdoient jamais leurs feuilles.

EPEIRUS. C'est le même qu'*Epirus*, Province de la Grece, qui étoit bornée au Septentrion par la Macédoine, à l'Orient par l'Achaïe, à l'Occident par les montagnes Acrocerauniennes, & au Midi par la mer Ionienne. L'Epire moderne a l'Albanie au Nord, la Thessalie à l'Est, l'Achaïe au Sud, & la mer de Grece à l'Ouest; elle obéit

au Grand-Seigneur, excepté la ville de Parga qui appartenait aux Vénitiens. L'aune étoit commun dans les rivières de cette Province, Liv. 1, Chap. 7. Les habitans nourrissoient beaucoup de troupeaux, Liv. 2. Pref. & Chap. 2. Les bœufs y étoient meilleurs que dans tout le reste de la Grece, & que ceux même d'Italie, Liv. 2, Chap. 5. Les chiens y avoient aussi du renom, Liv. 2, Chap. 9.

EPHESUS, Liv. 1, Chap. 1. Ville de l'Ionie dans l'Asie Mineure, fameuse dans l'antiquité par son Temple de Diane. Ce n'est plus qu'un misérable village de la Turquie Asiatique dans la Natolie, qui porte encore le nom d'*Epheso*.

EUROPA. L'Europe, l'une des parties du monde habité, bornée au Nord par la mer Glaciale, à l'Ouest par l'Océan Occidental, à l'Est par l'Asie, & au Sud par le détroit de Gibraltar & la Méditerranée. Varron, Liv. 1, Chap. 2, prétend qu'elle est plus propre à la culture que l'Asie, parce qu'étant au Septentrion, elle est plus saine que les pays du Midi.

FALERNUM. C'est l'ancien nom d'une montagne & d'une campagne de la Campania, près de Sinuessâ, Plin. 14, 6. On l'appelle aujourd'hui Monte-Matifico, près de Pouzol. Ses vins étoient incom-

parables à ceux de tous les autres pays, selon Varron, Liv. 1, Chap. 2, sur-tout quand ils avoient été gardés long-temps, Liv. 1, Chap. 65. Plin. cependant, 14, 6, paroît ne leur donner que le second rang parmi les vins d'Italie; mais on peut dire qu'il ne parle là qu'en courtisan, puisqu'il ne fonde cette opinion que sur ce qu'Auguste & sa femme Livie leur préféroient l'un le vin *Setinum*, & l'autre le vin *Pucinum*, & qu'il convient 3, 5, que les anciens avoient toujours préféré le vin de Falerne, & que c'étoit par ce vin que Bacchus avoit disputé à Cérès, la gloire d'avoir fait le meilleur présent aux hommes. Ceux qui cultivoient les vignes de Falerne, y employoient des perches pour jougs, Liv. 1, Chap. 8.

FALISCUS (*ager*), Liv. 3, Chap. 16. C'est le nom d'un territoire de l'ancienne Etrurie en Italie, qui comprenoit le pays qu'on appelle aujourd'hui le Patrimoine de saint Pierre.

FAVENTIA. C'est l'ancien nom d'une ville d'Italie, appelée aujourd'hui Faenza auprès de Boulogne, d'où nous est venue l'invention de la fayance. Elle étoit prodigieusement fertile en vin du temps de Varron, Liv. 1, Chap. 2.

FISCCELLUS (*mons*). On l'appelle aujourd'hui Monte-

Fiscello ou montagne de la Sibylle, à cause d'une Sibylle qui passe pour y avoir eu autrefois sa caverne : elle est dans le Duché de Spolète. Il s'y trouvoit beaucoup de chèvres sauvages, Liv. 2, Chap. 1, si légères, qu'elles sautoient de dessus un rocher à plus de soixante pieds, Liv. 2, Chap. 3.

FLUMENTANA (porta) Liv. 3, Chap. 2. C'étoit une porte de Rome à la gauche du Tybre en le prenant à son entrée dans la Ville, elle étoit appelée ainsi, parce que ce fleuve avoit autrefois passé par l'endroit où elle étoit construite.

GADARA. C'étoit une ville de Syrie, voisine d'Ascalon. Le bled y rapportoit au centuple, Liv. 1, Chap. 44.

GALLIA. On donnoit anciennement ce nom à une très-grande contrée de l'Europe, séparée de la Germanie par le Rhin, de l'Italie par les Alpes, & de l'Espagne par les Pyrénées, & baignée au Nord par la mer d'Allemagne & celle de Bretagne, au couchant par l'Océan Occidental, & au Midi par la mer Méditerranée. Elle comprenoit par conséquent, outre la France, la Savoie, la Suisse & une partie de l'Allemagne & des Pays-Bas. Les Gaulois ayant ensuite conquis une partie de l'Italie, ils donnèrent le nom de Gaule à leurs

conquêtes; ce qui fit naître la division de la Gaule en Cisalpine & Transalpine. Varron appelle la Gaule Cisalpine, Gaule d'Italie, Liv. 2, Chap. 5, où il dit que les bœufs y étoient très-laborieux, mais plus communément Gaule tout court, Liv. 1, Chap. 14, où il dit que l'on y faisoit les murailles de brique cuite, Liv. 1, Chap. 32, où il dit que les habitans y parloient mal latin, & Liv. 2, Chap. 3, où il dit qu'on y entretenoit beaucoup de troupeaux de chèvres, mais peu nombreux, ce qui étoit d'autant plus facile que c'étoit un pays plat, Liv. 1, Chap. 18. Les habitans étoient excellens pour prendre soin du bétail, & sur-tout des grands bestiaux, Liv. 2, Chap. 10. Il donne le nom de *Gallicus Romanus*, d'après Caton, à une patrie de la Gaule Cisalpine, qu'il dit être très-fertile en vin, Liv. 1, Chap. 2. C'est ce que d'autres Auteurs appellent la Gaule *Togata*, qui commence au Rubicon, & finit à Plaisance; ce n'étoit qu'une partie de la Gaule Cisalpine, puisque cette contrée, prise dans son entier, commençoit à la vérité au Rubicon, comme la Gaule *Togata*, mais qu'elle s'étendoit jusqu'aux Alpes, & par conséquent plus loin qu'elle. Varron & Caton lui donnent apparemment le nom de

Gaule Romaine, parce qu'il s'y trouvoit beaucoup de colonies Romaines, qui jouissoient du droit de citoyens Romains, & qui avoient suffrage aux Comices, comme on le voit par Cicéron dans la première lettre à Atticus. Notre Auteur ne cite jamais au contraire la Gaule Transalpine, que sous le nom de *Gallia Transalpina*, Liv. 3, Chap. 12. Liv. 1, Chap. 7, où il dit qu'il y a vu des contrées, dans l'intérieur des terres proche le Rhein, où il ne venoit ni vignes, ni oliviers, ni arbres fruitiers; où on ne fumoit les terres qu'avec de la craie, & où l'on n'avoit pas d'autre sel que du charbon, & Liv. 3, Chap. 12, où il dit qu'il y avoit des lievres semblables à ceux d'Italie, mais beaucoup plus grands. Il paroît que c'est de la Gaule Cisalpine dont il parle dans le Liv. 2, Chap. 4, lorsqu'il dit que ses habitans faisoient une grande quantité de lard excellent. Pour ce qu'il dit dans le Chap. 12, du Liv. 3, qu'il y avoit dans la Gaule, auprès des Alpes, des lievres semblables à ceux d'Italie, mais tout blancs, cela peut s'entendre de la Gaule Transalpine, comme de la Cisalpine.

GALLINARIA. C'est le nom que Varron donne à une Isle qu'il place dans la mer de

Toscane proche l'Italie, vis-à-vis Intemelium & Albium-Ingaunum, sur les montagnes de Ligurie : elle étoit ainsi nommée *a Gallinis*, parce qu'apparemment elle étoit abondante en poules sauvages, Liv. 3, Chap. 9.

GETULIA. Contrée d'Afrique qui s'étendoit depuis le désert de Lempra jusqu'à l'Océan, & qui occupoit la partie Occidentale du Saara & du Bilédulgériid. Salluste, dans sa guerre de Jugurtha, dit que les habitans de cette contrée sont les premiers peuples qui se soient établis en Afrique, & il les peint comme des sauvages absolument semblables, par leurs mœurs, à des bêtes. Du temps de Varron ils étoient encore couverts de peaux de chevres, Liv. 2, Chap. 11.

GRÆCIA, Liv. 1, Chap. 6, 24. Liv. 2, Chap. 1, 9. Liv. 3, Chap. 12, 16, 19. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Varron nous apprend, en outre, que c'est Hercule qui transporta d'Afrique, en cette contrée, les chevres & les brebis, Liv. 2, Chap. 1; que les Grecs commencèrent par nourrir des bestiaux, avant de cultiver la terre, Liv. 1, Chap. 2; qu'ils étoient autrefois habillés de peaux de chevres, Liv. 2, Chap. 11; que ce ne fut qu'environ mil ans avant son siècle que les Arts prirent naissance dans ce pays, Liv. 3,

Chap. 1. Plusieurs habitans de cette contrée se transportent en Italie, Liv. 3, Chap. 1, & y occuperent ce que l'on appella en conséquence la grande Grece; Varron l'appelle Grece d'Italie, Liv. 2, Chap. 1. Elle comprenoit le pays qui répond aux deux Calabres, à la Basilicate, à la Campanie & à la Sicile. La Langue Greque a fourni un grand nombre d'Auteurs en Agriculture, Liv. 1, Chap. 1, 2, & les Romains se piquèrent d'imiter les Grecs en tout, & notamment dans leur Langue, Liv. 2, Pref. Chap. 5, 7. Liv. 3, Chap. 16.

GURGUR. Il paroît, Liv. 2, Chap. 1, que c'est le nom de certaines montagnes fort élevées, sur lesquelles on conduisoit, pendant l'Été, les mulets : mais on ne connoît ces montagnes par aucun autre Auteur, ainsi il pourroit se faire qu'au lieu de *Gurgures*, Varron eût mis *querqueros*, pour désigner seulement des montagnes froides en général, sans en spécifier aucune par son nom.

HELICON. Montagne de Béotie, dans les environs de Thebes, de la Phocide & du Mont-Parnasse. Elle étoit consacrée aux Muses, Liv. 3, Chap. 16. On la trouve aujourd'hui dans la Livadie, près du Golfe de Lépante, entre Thespie & Rossa, & elle porte le nom de Zagara.

HERACLEA. C'est le nom d'une quantité de Villes en différentes contrées, qui s'appelloient toutes ainsi, parce qu'elles avoient un Temple dédié à Hercule. Comment sçavoir laquelle étoit la patrie du Ménandre dont parle Varron, Liv. 1, Chap. 1 ?

HESPERIDES. On a appelé de ce nom les Isles du Cap-Verd, parce que c'est le pays où les Hespérides gardoient les chevres & les brebis, qu'Hercule transporta en Grece, suivant l'explication que donne Varron, Liv. 2, Chap. 1, de la Fable que voici. Les Hespérides étoient trois sœurs, filles d'Hespérus, frère d'Atlas. Elles cultivoient des jardins très-agréables en Afrique, dans lesquels se trouvoient des arbres qui produisoient des pommes d'or; ces pommes étoient gardées par un dragon. Mais comme la Déesse Thémys avoit prédit qu'un fils de Jupiter les enleveroit un jour, Atlas avoit environné ce jardin de montagnes, pour empêcher qui que ce fût d'y aborder. Cependant Hercule, chargé par Euristhée d'y aller, vint à bout d'y pénétrer, de tuer le dragon & d'enlever ces pommes.

ETRURIA, Liv. 2, Chap. 4. Contrée de l'Italie, qui comprenoit ce que nous appellons la Toscane, le Pérugin, l'Orvietan, le Patri-

moine de S. Pierre & le Duché de Castro. Les terres y étoient grasses & excellentes, & en état de rapporter toutes les années sans se reposer; les arbres y étoient hauts & sans mouffe; Liv. 1, Chap. 9, & le grain y rapportoit quinze pour un, Chap. 44.

HISPANIA, Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les terres étoient closes de murailles faites avec de la terre & des cailloux entassés entre deux planches, Liv. 1, Chap. 14. Les vignes y étoient rampantes, & on ne les étayoit point avec des échalas, Liv. 1, Chap. 8. Les lievres y étoient de médiocre grandeur, & c'est le pays d'où les lapins étoient venus à Rome, Liv. 3, Chap. 12. Les Romains divisoient l'Espagne respectivement à sa position vis-à-vis d'eux, en Espagne citérieure & ultérieure. L'Espagne citérieure étoit la partie de l'Espagne qu'ils rencontroient la première en venant de Rome. On s'y servoit de petits charriots à la Carthaginoise, pour séparer le grain des épis, Liv. 1, Chap. 52, usage qui devoit sans doute sa source à ce qu'elle étoit sous la domination de Carthage (*V. CARTHAGO*). On y ferroit le bled dans des puits ou dans des greniers suspendus en l'air, Liv. 1, Chap. 1. On y voyoit des chevaux sauvages, Liv.

2, Chap. 1. On y tondoit les brebis deux fois par an, Liv. 2, Chap. 11. L'Espagne ultérieure étoit au contraire la partie de l'Espagne la plus éloignée de Rome. On y mesuroit les terres par *Jugum*, Liv. 1, Chap. 10. (*V. JUGUM* à la table des poids, mesures & monnoies). L'Espagne qu'ils nommoient Lusitanique, étoit une partie de l'Espagne ultérieure, qui comprenoit le Portugal. Il y avoit proche la Lusitanie des contrées dont les terres étoient bonnes, mais qu'on n'osoit pas cultiver, parce que les voisins étoient des brigands, Liv. 1, Chap. 16.

ILLYRIUM. Contrée d'Europe contiguë à l'Epire, qui s'étendoit le long de la côte Septentrionale de la mer Adriatique, vis-à-vis de l'Italie. On l'appelle aujourd'hui Esclavonie. Les terres y étoient cultivées par des *Oberati*, Liv. 1, Chap. 17 (Voy. la Note 1 de ce Chap.). Les femmes de cette contrée étoient aussi laborieuses que les hommes, elles accouchaient avec la plus grande facilité, & se permettoient de faire des enfans sans être mariées, Liv. 2, Chap. 10. C'est de ce pays que les Romains tiroient les plus grands escargots, Liv. 3, Chap. 14.

INTEMELIUM, Liv. 3, Cap. 9 (*V. ALBIUM*).

INTERAMNIA, Liv. 3, Chap. 2. C'est aujourd'hui Teramo, ville Episcopale du Royaume de Naples dans l'Abbruzze Ulérieure.

ἵππιον ἄργον. C'est le nom que les Grecs donnoient à la ville d'Argos (*V. ARGOS*), parce qu'il y avoit dans son territoire d'excellens pâturages pour les chevaux, du mot *ἵππος*, cheval, Liv. 2, Chap. 1. Homere l'appelle aussi *ἵππο βόον*, parce qu'on y élevoit beaucoup de chevaux, d'*ἵππος*, cheval, & *βόω*, qui veut dire, nourrir, Euripide dans son Iphigénie *ἵππειον*, & Horace *aptum equis*, tous épithetes qui confirment ce que dit Varron.

ITALIA, Liv. 1, Chap. 2, 9. Liv. 2, Chap. 1, 3, 4, 5, 6. Liv. 3, Chap. 9. Grande région d'Europe : Varron dit que son nom lui venoit à *vitulis*, des veaux, parce que les veaux y étoient beaux & très-multipliés, Liv. 2, Chap. 1, ou du mot *ἰταλός*, qui étoit le nom que les anciens Grecs donnoient aux taureaux, ou enfin de ce qu'Hercule avoit poursuivi de Sicile jusqu'en cette contrée un taureau célèbre, nommé *Italus*, Liv. 2, Chap. 5. C'est une presqu'Isle bornée au couchant, & en partie au Nord par les Alpes, & baignée ailleurs par la mer Méditerranée. Elle est au milieu de la Zone tempérée, aussi Varron dit-il, que

comme elle est plus tempérée que l'intérieur de l'Europe, tout y vient dans la plus grande abondance, & que tout y est excellent, bled, vin, huile, fruits, Liv. 1, Chap. 2. Presque toutes les vignes y étoient hautes & attachées à des jougs, Chap. 8. Le bled y rapportoit presque par-tout quinze pour un, Chap. 44. Il s'y trouvoit des chevtres sauvages, Liv. 2, Chap. 1. Les hirondelles & les cicognes y faisoient communément leurs petits, mais les palmiers & les dattiers n'y rapportoient point de fruits, Liv. 2, Chap. 1, parce que le pays n'étoit pas apparemment assez chaud, quoique la chaleur y fût assez forte, pour qu'on fût obligé en Eté d'y dormir l'après-midi. Liv. 1, Chap. 2. Il s'étoit trouvé des mules, à ce que prétend Varron, qui y avoient mis bas, mais il convient qu'on avoit toujours regardé cet événement comme un prodige, Liv. 2, Chap. 1. Les brebis y avoient la queue plus longue qu'ailleurs, Liv. 2, Chap. 2. Les bœufs de cette Province, quoique très-bons pour le travail, étoient inférieurs à ceux de l'Epire, mais ils étoient plus gros, & il n'y en avoit presque point de blancs, Liv. 2, Chap. 5. Tous les ânes y étoient privés, Liv. 2, Chap. 6. Le lievre d'Italie avoit les pattes de devant

basses, celles de derrière hautes, le train de-devant gris, le ventre blanc, les oreilles longues; il étoit de moyenne grandeur, & sa femelle admettoit la superfétation, Liv. 3, Chap. 12. Les premiers Barbiers ne sont venus en Italie que quatre cent cinquante-quatre ans après la fondation de Rome, Liv. 2, Chap. 11.

JUDEA. C'étoit une province de la Syrie, suivant Ptolémée, les anciens Géographes & Varron, Liv. 2, Chap. 1, quoiqu'elle fût réellement différente de la Syrie, par laquelle elle étoit bornée au Nord, comme elle l'étoit à l'Ouest par la mer Méditerranée, à l'Est par les montagnes qui sont au-delà du Jourdain, & au Sud par l'Arabie. Aujourd'hui la partie de ce pays, qui est au-delà du Jourdain, est du Royaume des Arabes, & celle qui est en-deça appartient aux Turcs. Les palmiers & les dattiers y produisent des fruits, Liv. 2, Chap. 1.

LACONIA. Province du Péloponnèse: c'est aujourd'hui la partie méridionale de la Zaonie en Morée. Les chiens de cette Province étoient renommés pour la chasse, Liv. 2, Chap. 9.

LATIUM. C'est l'ancien nom de cette partie de l'Italie, qui est arrosée par le Tybre, Plin. 3, 5. Ses habitans

s'appelloient *Latini*, Liv. 2, Chap. 4. Servius dit que lorsqu'Enée eut vaincu les peuples de cette contrée, il força les Troyens de sa suite de prendre leur nom pour se concilier par là leur amitié: depuis ce temps, la Langue de ces peuples fut adoptée par les Romains, sous le nom de Latin ou Langue Latine, Liv. 1, Chap. 2. Liv. 2, Chap. 1; & c'est encore aujourd'hui la Langue de tous les Sçavans. On mesuroit les terres dans le *Latium* par *Jugerum*, Liv. 1, Chap. 10. (*V. JUGERUM* à la Table des poids, mesures & monnoies).

LAVINIUM. Ville du *Latium*, bâtie par Enée en l'honneur de sa femme Lavinia, fille de Latinus & d'Amata. Ce furent les habitans de cette ville qui bâtirent la ville d'Alba trente ans après, ainsi que l'avoit pronostiqué la truie d'Enée, en mettant bas, dans cette ville, trente pourceaux blancs; & c'étoit pour conserver la mémoire de ce prodige, qu'il y avoit des statues d'airain, qui représentoient ces trente pourceaux, exposés en Public à Lavinium du temps de Varron, les Prêtres y montroient même encore le corps de la truie conservé dans du Sel, Liv. 2, Chap. 4, par où l'on voit combien l'usage des Religieuses est ancien.

LAURENTUM, Liv. 3,

Chap. 13. Ville ancienne du Latium , sur la côte : on a canonisé son nom sans presqu'en le changer, puisqu'elle s'appelle aujourd'hui San-Laurenzo.

LERINOS, Liv. 1, Chap. 1. Ville capitale d'une Isle du même nom dans la mer Egée, qui avoit Troye à l'Orient, le Mont-Athos à l'Occident, la Thrace au Nord, & au Midi la Crete, mais à une très-grande distance : cette Isle & sa Ville capitale, qui est aujourd'hui le siège d'un Archevêque Grec, porte le nom de Stalimene, & appartient aux Turcs, elle est à distance égale du Mont-Athos à l'Occident, & de la Romanie à l'Orient.

LIBYA, Liv. 2, Chap. 1. On donnoit anciennement ce nom à toute la partie Occidentale de l'Afrique, qui a au levant l'Egypte & l'Ethiopie, l'Océan Ethiopien au Midi, l'Atlantique au couchant, & la mer Méditerranée au Nord.

LIBURNIA. Contrée qui étoit, selon quelques-uns, entre l'Illyrie & la Dalmatie, & qui faisoit, selon d'autres, une partie de la Dalmatie. C'est ce qui comprend aujourd'hui la Morlaquie & le Comté de Zara. Les femmes des Pâtres de cette contrée étoient habituées à porter du bois sur leurs épaules, en même-temps qu'elles por-

toient entre leurs bras un ou deux de leurs enfans, Liv. 2, Chap. 10.

LIGURIA. Contrée d'Italie, entre le fleuve Varus & la Macra, bornée d'un côté par le Mont-Apennin, de l'autre par le Pô, & attenant l'Etrurie; c'est ce qu'on appelle aujourd'hui la côte de Gênes, le Mont-Ferrat, la partie méridionale du Piémont & celle du Milanois. Cette contrée étoit très-montagneuse, Liv. 1, Chap. 18. Liv. 3, Chap. 9, & les bœufs en étoient paresseux, Liv. 2, Chap. 5.

LUCANIA (Voy. ce mot *ad Cat.*). Varron fait mention des haras de ce pays, Liv. 2, Chap. 10.

LUDITANIA. Partie de l'Espagne Ulérieure, baignée par l'Océan Occidental. C'est ce que nous nommons aujourd'hui le Portugal; il y avoit dans son voisinage des terres que l'on n'osoit point cultiver quoique très-bonnes, parce que les habitans du voisinage étoient des brigands, Liv. 1, Chap. 16. Varron prétend, Liv. 2, Chap. 1, qu'il s'y trouvoit proche l'Océan des cavallés que le vent faisoit concevoir. Il paroît que les porcs y étoient d'une grosseur monstrueuse, Liv. 2, Chap. 4.

LYCÆUM. C'est le nom de l'Ecole dans laquelle Aristote expliquoit sa Philosophie à Athènes.

Athènes. C'étoit une promenade formée d'arbres plantés en quinconce & ornée de portiques, qui avoit été bâtie par Lycus, fils d'Apollon. Il y avoit dans cette promenade un platane encore jeune, dont les racines avoient trente-trois *cubiti* de longueur, Liv. 1, Chap. 37, (*V. CUBITUS* à la Table des poids, mesures & monnoies).

LYCAONIA. Province de l'Asie mineure. C'étoit la partie méridionale de la Cappadoce; elle avoit au couchant l'Isaurie, la Cilicie au Midi, & l'Arménie mineure au levant. Ce pays s'appelle aujourd'hui grande Caramanie ou pays de Cogni, & il est sous la domination des Turcs. Il s'y trouvoit beaucoup de bœufs sauvages, Liv. 2, Chap. 1, & d'ânes sauvages, Liv. 2, Chap. 6.

LYDIA. Ancienne Province de l'Asie mineure, bornée au Midi par la Carie, au couchant par l'Asie propre, au Septentrion & au levant par la Phrygie. Il y avoit en Italie une figue qui portoit son nom & qui en étoit originaire, Liv. 1, Chap. 41. Varron dit avoir vû dans ce pays des poissons qui s'attroupoient sur le bord du rivage au son de la flûte, &, ce qui est plus étonnant, des Illes qui dansoient au même son, Liv. 3, Chap. 17. (Voy. la Note 12 de ce Chap.)

Tome II.

MACEDONIA, Liv. 2, Chap. 4. Contrée bornée à l'Orient par la Thrace, à l'Occident par la mer Ionienne, au Midi par l'Epire, & au Septentrion par une partie de la Dalmatie. La Macédoine moderne, qui est une Province de la Turquie Européenne, a moins d'étendue que l'ancienne. Il y avoit dans cette contrée des lievres de la même espèce que ceux d'Italie, mais qui étoient très-grands, Liv. 3, Chap. 12.

MACRI (*campi*). La Macra étoit une rivière qui séparoit la Ligurie de l'Etrurie. Ses bords étoient déjà célèbres, du temps de Varron, par le commerce de bestiaux qu'on y faisoit, Liv. 2, Pref. & ils le sont encore aujourd'hui.

MALEDUS. Lieu inconnu de l'Epire, dont les habitans nourrissoient des bestiaux, Liv. 2, Chap. 2.

MALLUS, Liv. 1, Chap. 1. Ville de Cilicie, qui n'est plus qu'un village nommé Mallo, sur la côte de la Natolie, entre la ville de Tarse & celle de Lajazzo.

MARONEA, Liv. 1, Chap. 1. Ville maritime des peuples de Thrace, appelés *Cicones*. C'est aujourd'hui Maronée.

MEDIA. Ancien Royaume d'Asie, borné au levant par l'Hircanie & la Parthe, au

Sud par la Perse , au couchant par l'Assyrie & la grande Arménie & au Nord par la mer Hircanienne (aujourd'hui Caspienne). Les Romains donnoient le nom de *Medica* à la luzerne , parce qu'elle leur étoit venue de cette contrée , Liv. 1 , Chap. 23 , 42. Liv. 2 , Chap. 1. Liv. 3 , Chap. 16. Ils auroient dû appeller du même nom les grandes poules qui leur étoient venues de ce pays , & dont la race s'étoit conservée chez eux sans s'abatardir , mais apparemment pour éviter l'équivoque , ils les appelloient *Melica* au lieu de *Medica* , Liv. 3 , Chap. 9. Il y avoit beaucoup de bœufs sauvages en Médie , Liv. 2 , Chap. 1. Les coqs y étoient beaux & courageux , mais peu féconds , Liv. 3 , Chap. 9.

MEDIA (insula). On ne connoît point d'Isle de ce nom. Il paroît que de même que les anciens changeoient souvent le D en L , comme on l'a vû à l'article précédent , ils changeoient aussi réciproquement l'L en D ; de façon qu'ici *Media Insula* seroit mis pour *Meliâ Insula* , qui doit s'entendre de Melos , Liv. 2 , Pref. & que Varron appelle *Media Insula* , comme il a dit ailleurs *Insula Coa* & *Chia* , pour désigner l'Isle de Cos & de Chio. Or Melos étoit une des Cyclades : c'est aujourd'hui Milo , l'une des

Isles de l'Archipel. C'est de cette Isle que les Romains tiroient les plus grands & les plus beaux boucs , Liv. 2 , Chap. 3.

MEDIOLANUM. Ville de la Gaule Cisalpine au-delà du Pô , proche les Alpes C'est aujourd'hui Milan , capitale du Duché de ce nom. Les habitans se servoient des sarmens mêmes des vignes pour en faire les jougs , c'est à dire , qu'ils avoient des plans d'arbres , sur lesquels ils entrelassoient des sarmens de vignes , Liv. 1 , Chap. 8.

Μελας κόλπος. C'est un golfe de Thrace , par où le fleuve Melas se décharge dans la mer Egée , Plin. 4 , 11. Il s'appelle aujourd'hui golfe d'Eno dans l'Archipel , du nom d'une petite ville de la Turquie en Europe dans la Romanie : presque tous les bœufs y étoient blancs , Liv. 2 , Chap. 5.

METAPONTUM. Aujourd'hui Métaponte , ville d'Italie dans la grande Grece , sur le golfe de Tarente , célèbre par ses pâturages , Liv. 2 , Chap. 9.

MILETUM , Liv. 1 , Chap. 1. Ancienne Ville , sur les confins de l'Ionie & de la Carie dans l'Asie mineure.

NEAPOLIS , Liv. 3 , Chap. 17. Ville de l'Italie dans la Lucanie. C'est aujourd'hui Naples , port célèbre & ville capitale du Royaume de ce

nom , dans la terre de Labour.

NICÆA, Liv. 1 , Chap. 1. Ville d'Asie , Métropole de la Bithynie. On l'appelle aujourd'hui Isnich dans la Nartolie.

OCEANUS, l'Océan. C'est la grande mer qui environne toute la terre. Varron dit, Liv. 1 , Chap. 2 , que cette mer est continuellement glacée vers les régions qui sont sous le Pôle Arctique.

OLYMPUS. Montagne très-élevée sur les confins de la Thessalie & de la Macédoine , quoique les Auteurs la mettent communément dans la Thessalie. On l'appelle aujourd'hui Lacha , & elle est vers l'embouchure du Pénée. Sa grande élévation avoit donné occasion aux Poètes de se servir de son nom pour désigner le Ciel : c'est d'après cette idée , adoptée même par les Profateurs , que Varron en fait le séjour des Muses , Liv. 3 , chap. 16.

OLYNTHUS. C'étoit anciennement une grande ville de la Macédoine près de l'Attique , qui fut détruite par les Athéniens , en punition de ce qu'elle les avoit abandonnés pour se jeter dans le parti de Philippe , Roi de Macédoine. Le canton où elle avoit été située s'appelloit toujours Olynthia , & Varron dit, Liv. 1 , Chap. 44 , qu'on y ensemen-

çoit les terres toutes les années , mais qu'elles ne rapportoient abondamment que de trois années l'une.

OLYSIPPO, Liv. 2 , Chap. 1. Ville de Lusitanie dans l'Espagne ultérieure. On l'appelle aujourd'hui Lisbonne ; c'est la ville Capitale du Royaume de Portugal , située dans l'Estremadure sur le Tage , à deux lieues de l'embouchure de ce fleuve dans l'Océan.

OSCA. Ville de l'Espagne citérieure , que l'on appelle aujourd'hui Guescar ou Huefcar , sur la rivière de Guadalquivir , vers les confins de l'Andalousie & de la Murcie. Les habitans y serroient leurs bleds dans des puits , Liv. 1 , Chap. 57.

OSTIA, Liv. 3 , Chap. 2. Aujourd'hui Ostie , ville d'Italie , située à l'embouchure du Tybre.

PALMARIA. Aujourd'hui Palmaruola , petite Isle de la mer Toscane , au-delà de l'embouchure du Tybre. Lorsque les oiseaux étrangers venoient à Rome , ou qu'ils quittoient l'Italie pour repasser la mer , ils séjournoient quelques jours dans cette Isle pour se reposer , Liv. 3 , Chap. 5.

PANDATARIA. Petite Isle de la mer Toscane dans le golfe de *Puteoli* , qui s'appelle aujourd'hui l'Isle de Sainte-Marie. Les oiseaux

étrangers s'y reposoient comme dans l'Isle Palmaria, Liv. 2. Chap. 5. (*V. PALMARIA*). On faisoit beaucoup de soucrieries dans cette Isle, Liv. 1, Chap. 8.

PELASGIA, c'étoit anciennement une contrée de la Grece, vers l'extrémité de la Macédoine & de l'Achaïe ; on l'appelloit anciennement *Theſſalia*, & elle étoit située entre la riviere d'Aliacmon (aujourd'hui Palacas) & le Penée. Les Pélasgiens quitterent la Grece, & allerent s'établir en Italie dans le pays des Sabins, Liv. 3, Chap. 1.

PELOPONNESOS. Région de l'Achaïe, qu'on appelle aujourd'hui la Morée. C'est une péninsule attachée à la partie Septentrionale de la Grece par l'Isthme de Corinthe, & baignée ailleurs par le golfe de Lepante, la mer de Grece & l'Archipel. Les loix du Péloponnese condamnoient à mort quiconque avoit tué un bœuf, Liv. 2, Chap. 5. Les habitans de ce pays faisoient un grand commerce d'ânes, Liv. 2, Chap. 6, & ils entretenoient des troupeaux de chevaux & de cavalles, Chap. 7.

PERGAMIS. Lieu inconnu de l'Epire, dont les habitans nourrissoient des bestiaux, Liv. 2, Chap. 2.

PERGAMUS, Liv. 1, Chap. 1. Ville de l'Asie mineure, capitale du Royaume

d'Attalus & de ses successeurs, appelée aujourd'hui Pergame dans la Nátolie propre, sur le Girmasti.

PHÆNICE, Liv. 2, Chap. 5. Contrée d'Asie qui étoit contiguë à la Judée. La Phénicie moderne est une des trois parties de la Syrie. Elle s'étend du couchant au levant, depuis l'Arabie déserte jusqu'à la mer Méditerranée, ayant au Nord la Syrie propre, & au Sud la Judée.

PHRYGIA. Contrée de l'Asie mineure, qui tenoit à la Galatie du côté du Nord, & du côté du Midi à la Lycæonie, à la Pisidie & à la Mygdonie. On la divisoit en grande & petite Phrygie : la grande répondoit à ce qu'on appelle aujourd'hui German ou Dargutlili, & la petite à ce qui s'appelle le Sarcum. La Phrygie étoit très-fertile en bled, Liv. 1, Chap. 2. On y voyoit beaucoup de troupeaux d'ânes sauvages, Liv. 2, Chap. 6, & les chevres y avoient le poil fort long, dont on faisoit des tissus que l'on commerçoit avec les Romains, Liv. 2, Chap. 11.

PICENUM, Liv. 1, Chap. 2. Contrée d'Italie, qui alloit depuis le fleuve Truento (aujourd'hui Tronto) jusqu'à la riviere Isaurus (aujourd'hui Folia), & qui étoit bornée d'un côté par l'Apennin, de l'autre par la mer Supérieure ; c'est ce qu'on appelle aujourd'hui

d'hui la Marche d'Ancône. On y faisoit la moisson avec une pelle de bois recoubée, garnie d'une scie de fer, Liv. 1, Chap. 50.

PLANASIA (insula). Petite Isle de la mer de Toscane, basse & toute en plaine, comme son nom le porte. Elle s'appelle aujourd'hui Piano-fa. On y voyoit des paons sauvages, Liv. 3, Chap. 6.

PÆNICUS, Liv. 1, Ch. 41, 59. C'est le même que *PUNICUS* (Voy. ce mot *ad Cat.*). Ajoutez que les Carthaginois étoient renommés pour les chariots dont on se servoit pour séparer le grain des épis, Liv. 1, Ch. 52, comme pour les fenêtres, Liv. 3, Chap. 7. La Langue Punique a donné beaucoup d'Auteurs d'Agriculture, Liv. 1, Chap. 1, 2.

PONTIA. Isle de la mer Toscane, vis-à-vis Formiæ (aujourd'hui Nole), qui s'appelle à présent Ponza. Les oiseaux étrangers s'y reposerient comme dans les Isles *PALMARIA* & *PANDATARIA* (Voy. ces noms).

PRIENNE, Liv. 1, Chap. 1. Ville d'Ionie.

PUPINIA. C'étoit le nom d'un champ maigre & stérile, Liv. 1, Ch. 9, qui étoit dans le voisinage de la ville de Tuscum & de celle de Tibur.

PUTEOLI, Liv. 3, Chap. 17. Ville maritime de la Campanie, à huit milles de Néapolis, près du lac Averno;

c'est aujourd'hui Pouzzol, ville du Royaume de Naples, située sur la côte de Labour, à deux lieues & demi de Naples vers le couchant.

QUIRINIANA (mala), Liv. 1, Chap. 59. (*V. QUIRITES ad Cat.*).

REATE, Liv. 2, Pref. Liv. 3, Chap. 2. Ville des Sabins au milieu de l'Italie. C'est aujourd'hui Riéti, ville de l'Etrat de Spolette sur le Velino, & les confins de l'Abruzze. Cette ville donne son nom au lac de Riéti, qu'on appelle aussi le lac de Sainte-Suzanne, dans lequel il y avoit beaucoup de roseaux du temps de Varron, Liv. 1, Chap. 7. Les habitans munissoient leurs terres de ramparts sans fossés, Liv. 1, Chap. 14. Un *Jugurum* de terre dans ce canton pouvoit rapporter environ trentemil *sestertii* de revenu, Liv. 3, Chap. 2. (*V. JUGERUM* & *SESTERTIUS* à la Table des poids & mesures). Ce canton étoit frais, & les pâturages y étoient bons, puisqu'on y envoyoit les troupeaux pour y passer l'Été, Liv. 2, Chap. 2. Mais ce pays étoit sur-tout recommandable par ses ânes, ils étoient les meilleurs & les plus grands de l'Italie, ils entroient en comparaison avec ceux d'Arcadie, & les Péloponnésiens qui en faisoient un grand commerce en venoient chercher dans ce

pays, Liv. 2, Chap. 6 : on les vendoit jusqu'à trente & quarante mil *sestertii* (*V. SESTERTIUS* à la Table des poids & mesures) lorsqu'ils étoient destinés à faillir des cavalles, Liv. 2, Chap. 8. Varron en cite même un qui avoit été vendu de son temps soixante mil, Liv. 2, Chap. 1. Ce pays fournissoit encore aux Romains des escargots blancs de la plus petite espèce, Liv. 3, Chap. 14.

RHENUS, Liv. 1, Chap. 7. C'est le nom d'un des fleuves les plus considérables de l'Europe, qui, prenant sa source dans les Alpes, séparoit autrefois la Gaule de la Germanie dans tout son cours. Aujourd'hui il est connu sous le nom de Rhin, & coule dans des pays partie Allemands, partie François & partie Belges. Il a deux sources, toutes deux au Mont Saint-Godard au pays des Grisons, & plusieurs embouchures.

RHODOS, Liv. 1, Chap. 1. Ville & Isle du même nom dans l'Asie. C'étoit la plus célèbre des Cyclades, quoiqu'elle ne fût que la troisième par la grandeur. L'Isle & la ville qui a un Evêché & un bon port, portent encore aujourd'hui le nom de Rhodes; cette Isle est en Asie dans la mer Méditerranée, sur la côte méridionale de la Natolie & de la province d'Aidinelli, entre l'Isle de Candie & celle de Cypre. Les Ro-

ains faisoient grand cas d'un poisson que l'on pêchoit sur les côtes, & qu'ils nommoient *Ellops*, Liv. 2, Chap. 6.

ROMA, Liv. 1, Chap. 2, 10, 59, 69. Liv. 2, Pref. Liv. 3, Chap. 3, 5 (*Voy. ce mot ad Cat.*). Ajoutez qu'on scioit le bled, aux environs de Rome, par le milieu de la paille, après quoi on coupoit la paille près de terre, Liv. 1, Chap. 50. Le luxe y étoit excessif du temps de Varron, Liv. 3, Chap. 2. Un attelage de chevaux y fut vendu quatre cent mil *sestertii* (*V. SESTERTIUS* à la Table des poids & mesures). On y vendoit communément les beaux pigeons deux cens *nummi* la paire, & quelquefois mil, lorsqu'ils étoient d'une beauté rare, Liv. 3, Chap. 7. (*V. NUMMUS ibid.*). Les poules sauvages y étoient fort rares, Liv. 3, Chap. 9. On y apportoit beaucoup de chair de porc de la Gaule, Liv. 2, Chap. 4. Les Barbiers n'y furent connus que la 454^{me} année de la fondation de cette Ville, Liv. 2, Chap. 11.

ROSEA, Liv. 3, Chap. 2, 17. C'étoit un canton dans le territoire de Réate, qui étoit ainsi nommé, parce qu'il étoit toujours imbibé de rosée. Aussi passoit-il pour la graisse même de l'Italie, & un échalas qu'on y laissoit le soir s'y trouvoit couvert d'herbes le lendemain, au

point qu'on ne pouvoit plus le retrouver, Liv. 1, Chap. 7. Cependant c'étoit un climat très-chaud, puisqu'on étoit obligé d'en retirer les mulets pendant l'Été, pour les mener paître ailleurs, Liv. 2, Chap. 1. Les chevaux de ce canton étoient fort estimés, Liv. 2, Chap. 7.

SABINI, Liv. 2, Chap. 1. Liv. 3, Chap. 2. C'étoit un des plus anciens peuples qui eussent habité l'Italie, dans la partie qui étoit entre l'Apenin au Nord, le Tybre & le Teverone au Midi. Les Pélasgiens s'étoient transportés de Grece dans ce pays, Liv. 3, Chap. 1. C'est peut-être ce qui fut cause que ces peuples devenant nombreux, furent souvent obligés d'envoyer leurs enfans former des colonies ailleurs, Liv. 3, Chap. 16. Effectivement ce sont eux qui ont peuplé par la suite le Picénum & le Samnium. Ce canton, ou du moins ses parties montagneuses étoient plus froides que le reste de l'Italie, puisque les habitans de l'Apulia y conduisoient leurs troupeaux pendant les chaleurs, Liv. 3, Chap. 17. Il étoit bon pour les grives, & il y en paroissoit souvent, c'est pour cela que les Marchands de volaille de Rome y louoient des volières, Liv. 3, Chap. 4. Les habitans y fermoient leurs terres de murailles faites de briques crues,

Liv. 1, Chap. 14, quelquefois ils se contentoient d'y planter des pins sur les limites, Liv. 1, Chap. 16. Varro fait mention d'un figuier qui portoit le nom de ce pays, Liv. 1, Chap. 67.

SACRA (via). C'étoit une rue de Rome ainsi appelée parce que c'étoit là que Romulus & Tatius avoient juré leur traité d'union. C'étoit celle que les Triomphateurs ensiloient pour gagner le Capitole. Elle étoit terminée par une place, dans laquelle se tenoit un marché, où Varro dit que l'on vendoit les fruits au poids de l'or, Liv. 1, Chap. 2, & la *propolis* plus cher même que le miel, parce que les Médecins l'employoient dans les emplâtres, Liv. 3, Chap. 16.

SALARIA (via), Liv. 1, Chap. 14. Liv. 3, Chap. 1. C'étoit un chemin qui, partant de Rome, passoit par le pays des Sabins, Liv. 3, Chap. 2. On l'appelloit ainsi, parce que c'étoit par ce chemin que les Sabins faisoient venir du sel de la mer pour leur usage.

SALIENTINI, Liv. 2, Chap. 3. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Ces peuples habitoient l'*Umbria*, aussi les chiens de ce pays, qui étoient célèbres, étoient ils plus généralement connus sous le nom de *canes Umbri*, que sous celui de *Sallentini*, c'est cependant

sous ce dernier nom que Varron les désigne , Liv. 2 , Chap. 9.

SAMNIUM. C'étoit une contrée de l'Italie , située entre le *Picenum* , la *Campania* & l'*Apulia* , c'est ce qu'on appelle aujourd'hui l'Abrusse. Il paroît que ce canton étoit plus froid que le reste de l'Italie , puisqu'on y conduisoit les troupeaux de brebis de l'*Apulia* pour y passer l'Eté , Liv. 2 , Chap. 1.

SAMOS, Liv. 2 , Chap. 1. C'étoit une Isle de la mer Icarienne ; elle porte encore aujourd'hui le même nom. C'est une des Isles de l'Archipel , près de la côte de la Natolie , qui appartient aux Turcs.

SARDINIA. On l'appelle aujourd'hui Sardaigne. C'est une des plus grandes Isles de la mer Méditerranée , elle est regardée comme une dépendance de l'Italie. Elle a au Levant la mer Tyrrhene , au Midi celle d'Afrique , au Couchant celle de Sardaigne & au Nord le canal de Bonifacio , qui la sépare de la Corse.

SAURACTES. Montagne du pays des Falisques , sur laquelle il y avoit des chevres sauvages , si légères , qu'elles sautoient de-dessus un rocher à plus de soixante pieds , Liv. 2 , Chap. 3.

SCANTIANA (*mala*) , Liv. 1 , Chap. 59. (Voy. ce mot

ad Cat.). Varron donne le même nom à une sorte de raisin , qu'il semble ne citer que d'après Caton , Liv. 1 , Chap. 58 , mais on ne trouve point dans Caton de raisin désigné sous ce nom. Il semble donc que Varron entend par *uva Scantiana* une espece de raisin *Amminé* (*V. AMMINÆI ad Cat.*) & Pline le dit positivement 14 , 4.

SICILIA, Liv. 1 , Chap. 1 , Liv. 2 , Chap. 5 , 11. Aujourd'hui la Sicile. C'est la plus grande des Isles de la mer Méditerranée , avec titre de Royaume. Elle est entre l'Afrique & l'Italie , dont elle n'est séparée que par le Fare de Messine. On trouvoit sur ses côtes d'excellentes murenes flottantes , Liv. 2 , Chap. 6. (Voy. la Note 1 de ce Chap.). C'est de cette Isle que venoit le meilleur miel , Liv. 3 , Chap. 2 , parce que le thym y étoit excellent & en grande quantité , Liv. 3 , Chap. 16.

SMYRNA. Ville de l'Ionie dans l'Asie. C'est aujourd'hui Smyrne , ville de la Turquie en Asie : cette Ville est dans la Natolie au pays de Scarchan , près de l'embouchure du Sarabat , dans le golfe de Smyrne. Il y avoit des vignes dans son territoire près de la mer qui rapportoient deux fois l'an , Liv. 1 , Chap. 7. (*V. la Note de ce Chap.*).

SOLOS , Liv. 1 , Chap. 1 ,

C'étoit autrefois une Ville, mais ce n'est plus qu'un village situé sur la côte Septentrionale de l'Isle de Cypre.

SOLITANÆ (*cochleæ*), Liv. 3, Chap. 14. Le Pere Hardoin *ad* Plin. 30, 6 prétend que ces escargots tiroient leur nom du promontoire du Soleil, qui étoit en Afrique, selon Plin. 5, 1.

STAGIRA, Liv. 2, Chap. 1. Ville ancienne sur les confins de la Macédoine, au voisinage du Mont Athos, sur le golfe Strymonique.

STATONES, Liv. 3, Chap. 12. C'étoient d'anciens peuples de l'Hétrurie, qui en habitoient la partie que nous appelons le Duché de Castro.

SYBARIS. C'étoit une ancienne ville de la Calabre, décriée par la mollesse de ses habitans, qui étoit occasionnée apparemment par la bonté du sol, où le grain rendoit au centuple, Liv. 1, Chap. 44, & où il se trouvoit des arbres qui ne quittoient point leurs feuilles en Hiver, Liv. 1, Chap. 7.

SYRIA, Liv. 2, Chap. 1. Contrée de l'Asie qui étoit bornée à l'Orient par l'Euphrate, à l'Occident par l'Egypte & la Méditerranée, au Septentrion par la Cilicie, & une partie de la Cappadoce, & au Midi par l'Arabie. Cette province passoit chez les anciens pour être au milieu

du globe de la terre. On l'appelle aujourd'hui le Souristan : c'est une grande région de la Turquie en Asie, bornée au Midi par l'Arabie Pétrée, au Levant par la Desertte & par le Diarbeck, au Nord par le Mont Aman, & au Couchant par la Méditerranée. Les brebis de cette contrée avoient la queue courte, Liv. 2, Chap. 2.

TAGER (*Mons*), Liv. 2, Chap. 1. Varron place cette montagne près de Lisbonne dans le Portugal, mais il est le seul Auteur qui fasse mention de cette montagne sous ce nom. C'est ce qui fait que plusieurs Commentateurs ont voulu qu'au lieu de *Monte Tagro*, on lût ici *amne Tago*, d'après Plin. 8, 67, qui en racontant le fait que cite Varron de ces cavallés qui conçoivent sous le vent, le place aux environs de Lisbonne & du *Tage*, qui effectivement arrose ce pays : mais la correction est bien forte, & j'aimerois mieux corriger *Monte Sacro*, comme on le lit dans Columelle 6, 27, qui parle aussi de ce fait en le plaçant sur cette montagne : auquel cas ce *Mons Sacer* se prendroit pour le *Promontorium Sacrum*, dont Plin. fait mention 4, 22, & que l'on appelle aujourd'hui Cap de Saint-Vincent : mais cette correction admise, il reste une difficulté, c'est

que ce cap est éloigné de Lisbonne, puisqu'il est au fond du Portugal dans le Royaume d'Algarbe, ce qui seroit par conséquent contraire à la position que Varron lui donne ici, ainsi que Pline 8, 67. Ne pourroit-on pas plutôt lire *Monte Artabro*, qui est effectivement plus près de Lisbonne, & que Pline appelle à cause de cela *Olysi-ponensis*, 4, 21. (aujourd'hui Cap de Rocca Sintra). Mais cette correction fait naître encore une autre difficulté, qu'on peut voir dans la grande Note 120 du P. Hardoin, c'est de sçavoir si Pline ne s'est point trompé en donnant le nom d'*Artabrum* à ce Cap. Quoi qu'il en soit, le fait, dont parle ici Varron, est trop évidemment faux, (Voy. la Note 3 du Chap. 1, Liv. 2) pour beaucoup s'inquiéter de la connoissance précise de ce lieu, tel qu'il soit. Qui empêche que le nom de cette montagne ne se soit perdu, & n'ait changé depuis Varron?

TANAGRA. C'étoit une ville de la Béotie, célèbre par la beauté de ses coqs, qui n'étoient cependant propres qu'à se battre ensemble, comme dit Pline 10, 21, & Varron, Liv. 3, Chap. 9, où il ajoute même qu'ils étoient stériles.

TARENTUM, Liv. 1, Chap. 14. (Voy. ce mot ad

Cat.). Les brebis de Tarente étoient très-estimées pour la bonté de leur laine, aussi avoit-on soin de les tenir toujours couvertes de peaux, Liv. 2, Chap. 2.

TARQUINIENSIS (ager), Liv. 3, Chap. 2. C'étoit un canton qui étoit ainsi nommé, parce qu'il avoit fait partie de la succession des Tarquins. Il étoit vraisemblablement situé dans la Campania, où il y avoit aussi une ville du même nom, (*Tarquinii*).

TAURUS, Liv. 2, Chap. 1. Cette montagne la plus célèbre de l'Asie, conserve encore aujourd'hui le nom de Taur. Elle commence dans la Natolie, traverse la Turcomanie, la Perse qu'elle sépare de l'Inde, sépare la Chine de la grande Tartarie, & va se terminer à l'Océan Oriental. Elle change de nom dans ces différens pays, comme elle en changeoit chez les anciens, ainsi que le dit Pline dans la description pompeuse qu'il en fait, 5, 57. Elle conservoit son nom près de la Syrie, comme on le voit par Varron, Liv. 2, Chap. 1.

TETRICA. Montagne du pays des Sabins, sur laquelle Varron dit, Liv. 2, Chap. 1, qu'il y avoit beaucoup de chèvres sauvages.

THASUS, Liv. 1, Chap. 1. Isle de la mer Egée, près

DES VILLES ET PAYS, &c. 411

de la Thrace, à l'embouchure du fleuve Strymon : elle a conservé le nom de Thase jusqu'à présent.

THEBÆ. Ville capitale de la Béotie, qui passoit pour avoir été bâtie par Cadmus fils d'Agénor. Cependant Varron, Liv. 3, Chap. 1, qui la suppose la plus ancienne ville de la Grèce, dit qu'elle avoit été bâtie par le Roi Ogygès (Voy. la Note 2 de ce Chap.), avant le déluge qui porte le nom de ce Roi (Voy. la Note 6 *ibid.*), & lui donne 2100 ans d'antiquité. Il tire encore une preuve en faveur de l'antiquité de cette Ville, de ce que son nom n'est pas celui de son Fondateur, mais celui d'une certaine espèce de terre, que l'on appelloit en vieux langage *Tebæ* sans aspiration. Cette ville subsiste encore aujourd'hui dans la Livadie en Grèce, sur la rivière d'Ismène, sous le nom de Tiva ou Stives.

THEBÆ. Montagne de mil pas de long, voisine de Réate sur la voie *Salaria*, ainsi nommée du mot *TEBÆ*, qui signifioit dans l'ancien langage une certaine espèce de terre, Liv. 3, Chap. 1.

THESSALIA. Grande contrée de la Grèce, entre la Béotie & la Macédoine ; elle étoit autrefois comprise sous l'Attique. On lui donne aujourd'hui le nom de Janna : cette Province est toute envi-

ronnée de hautes montagnes, qui la séparent au Nord de la Macédoine, au Couchant de l'Épire, & au Midi de la Livadie, l'Archipel la baigne au Levant. Ses chevaux étoient les plus renommés de toute la Grèce, Liv. 2, Chap. 7.

THRACIA, Liv. 2, Chap. 5. Contrée de l'Europe, faisant partie de la Scythie. Elle a l'Archipel au Midi, au Nord la Bulgarie, à l'Orient la Propontide (aujourd'hui la mer de Marmora) & la mer Noire qui la séparent de l'Asie, & le Mont Hæmus à l'Occident. C'étoit ce qu'on appelle aujourd'hui la Romanie ou Romélie. Les habitans y conservoient leur bled dans des cavernes, Liv. 1, Chap. 57. Il y avoit beaucoup de bœufs sauvages dans cette contrée, Liv. 2, Chap. 1.

THURIUM. C'est le nom qu'on donnoit, du temps de Varron, à la ville de Sybaris, Liv. 1, Chap. 7 (*V. SYBARIS*).

THUSCUM (mare), Liv. 3, Chap. 9. C'est la partie de la Méditerranée, qui est renfermée entre la Toscane, l'État de l'Eglise, le Royaume de Naples & les Isles de Sicile, de Sardaigne & de Corse. On lui donne aujourd'hui le nom de mer de Toscane ou inférieure.

TIBUR. C'est aujourd'hui Tivoli, ville Episcopale de

la campagne de Rome, sur le Teverone. Les terres y étoient d'une qualité mitoyenne entre grasses & maigres, Liv. 1, Chap. 9.

TROJA, Liv. 2, Chap. 1. Ville capitale de la Troade, qui étoit dans l'Asie mineure, au pied du Mont-Ida, & près de l'Archipel & du détroit de Gallipoli.

TURDULUS. Ce peuple habitoit la même partie d'Espagne que le peuple appelé *Basculus*, & Varron, Liv. 2, Chap. 10, dit que ni l'un, ni l'autre de ces peuples n'étoit propre à prendre soin des bestiaux.

TUSCULUM, Liv. 3, Chap. 3, 4, 5, 13. Ville d'Italie située à peu près où est aujourd'hui Frascati, ville Episcopale de l'Erat de l'Eglise dans la campagne de Rome. Les clôtures des environs de cette Ville étoient en murailles de pierres.

VELINUS (*lacus*). Ce lac étoit auprès de Riéti, Liv. 3, Chap. 2. Il étoit formé par la rivière de ce nom (aujourd'hui Velino) qui baigne Civita-Ducale dans l'Abrusse, Riéti dans le Duché de Spo-

lette, & se décharge dans le Néra.

VENAFRUM, Liv. 1, Ch. 2. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

VESUVIUM. Montagne fameuse près d'une rivière que les anciens appelloient Sarnus, qui a sa source près de la ville de Sarno, & qui se décharge dans le golfe de Naples, sous le nom de Scafati. Cette montagne est peu éloignée de Naples. Nous l'appellons Mont-Vésuve, mais les Italiens l'appellent Monte-di-Somma. Ses environs étoient légers & sains, & on y entouroit les terres de cyprès, Liv. 1, Chap. 15.

UMBRIA, Liv. 2, Chap. 9. Contrée d'Italie qui s'étendoit depuis le Mont-Apenin jusqu'au golfe Adriatique. C'est aujourd'hui le Duché de Spolète, dans l'Erat Ecclésiastique. On y fauchoit le bled à rez-terre, après quoi on coupoit les épis par en haut pour les séparer de la paille, Liv. 1, Chap. 50.

UTICA, Liv. 1, Chap. 1. La seconde ville d'Afrique après Carthage, & sur la même côte. On l'appelle aujourd'hui Bisartha.

E R R A T A.

- PAGE* 299. *lig. 2.* le, *lisez* du. *Lig. 4.* est, *lisez* regne.
Pag. 301. lig. antépénult. colonne, *lisez* colonnade.
Pag. 302. lig. 19. sur, *lisez* sous.
Pag. 303. lig. 3. bis, & *lig. 19.* raies, *lisez* rais.
Pag. 307. lig. 15. perrons extérieurs, *lisez* perron extérieur.
Pag. 308. lig. 18. d'entrecolumnes mesurés d'Axe en, *lisez*
 d'entrecolumne mesuré d'Axe à, *lig. 24.* l'alege, *lisez*
 l'assiette.
Pag. 310. lig. 2. avant d'un demi, *ajoutez* de plus. *Lig. 9.*
 d'un pied, *lisez* de plus de deux pieds. *Lig. 23.* après
 douze pieds, *ajoutez* & demi. *Lig. 24.* dix-huit pieds,
lisez dix-sept pieds & demi. *Lig. 25.* de treize à qua-
 torze pieds, *lisez* quinze pieds & demi.





du salon
 le celles
 l'auteur.
 ce Cavea
 brissaux
 haque en-
 l'anne de
 interieur
 tilebate.
 Piedastaux.

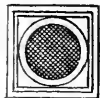
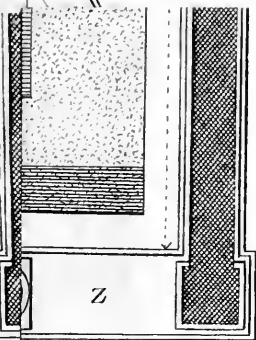
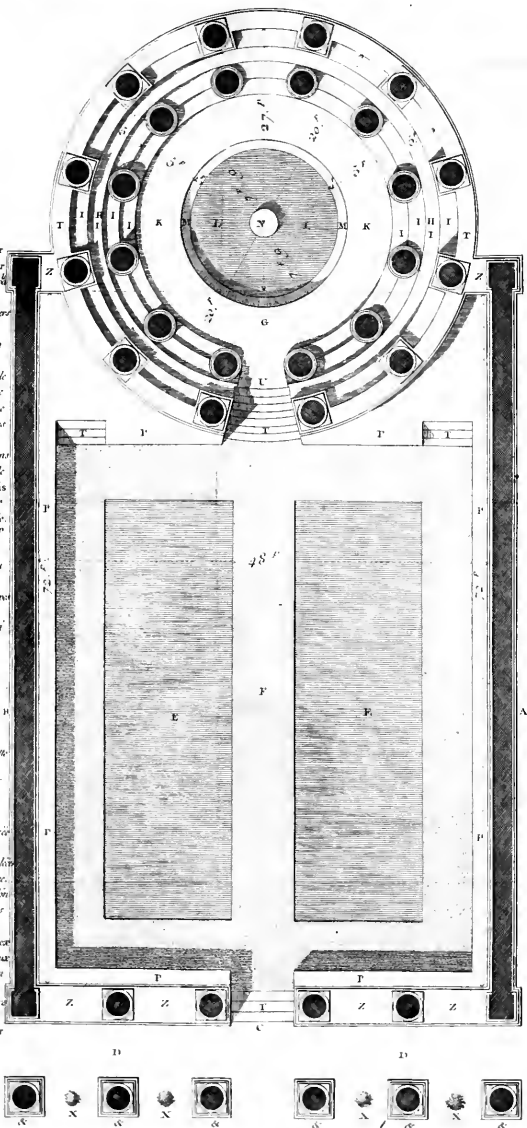


Fig. 1^{re}

A & B les deux
murs latéraux
C Porte-prince
D D Portique
E E les 2 visiers
F Soutier.
G Salen en
rotonde
H H Intérieur
de 5^e de largeur
également entre
les deux files
de colonnes
I I I les Gradins
K K Arrière de
pierre Lapis
couverte d'un p
p sur le socle
et large de 5^e
est sur celle
supplée qu'on
dresse les
tels des soufres
L Basatin
M Soutier qui
l'entoure et
qui est large
d'un pied.
N Tote qui
occupe le
centre du
basatin sur
le centre de cette
tote s'élève
l'arcade qui
porte la table
O Banquette
couverte supplee
au socle
P Marches supliers
en conséquence
Q Porte du salin
R une de celles
que l'auteur
nomme Caves
S S. A-brégées
dans chaque en
tre colonne de
sept colonnes
T Z Subdote
U & Prolatant



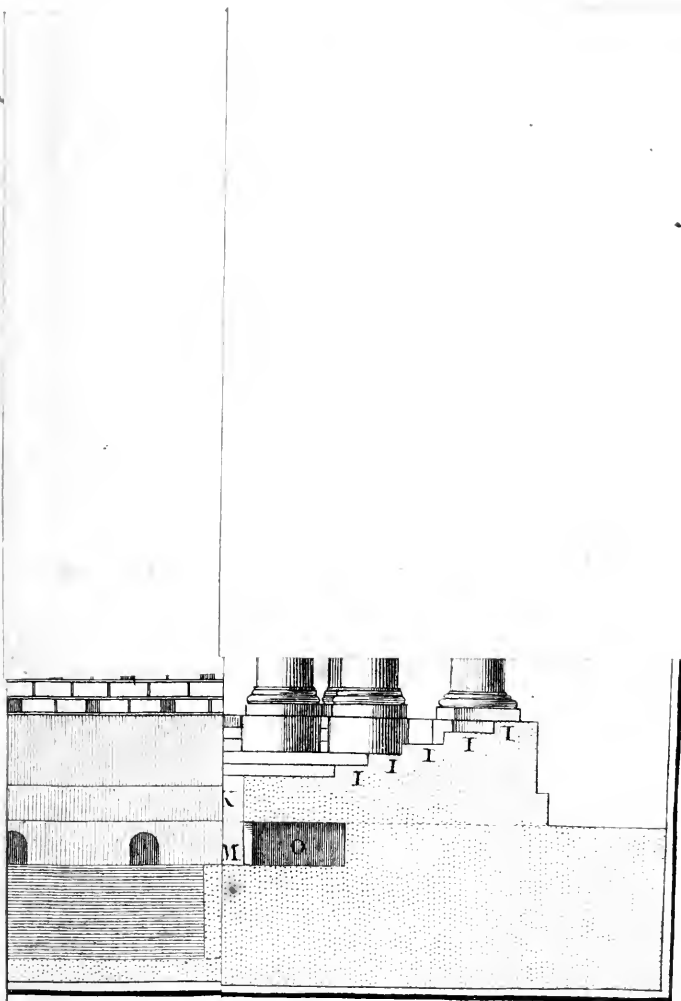
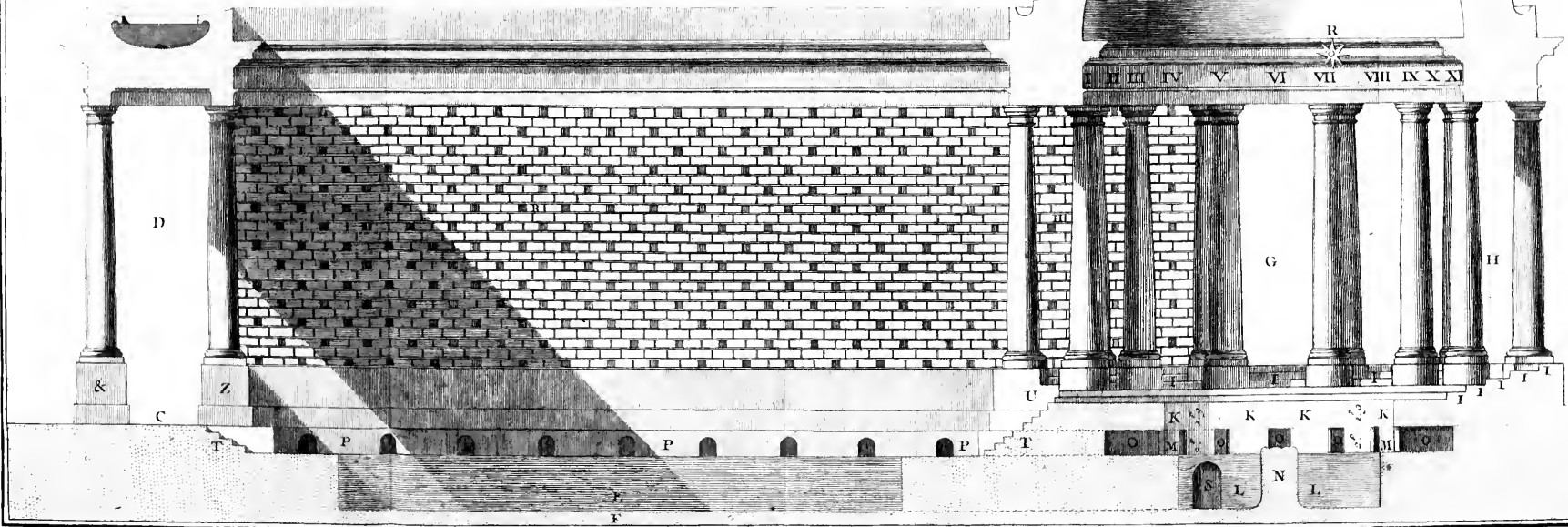
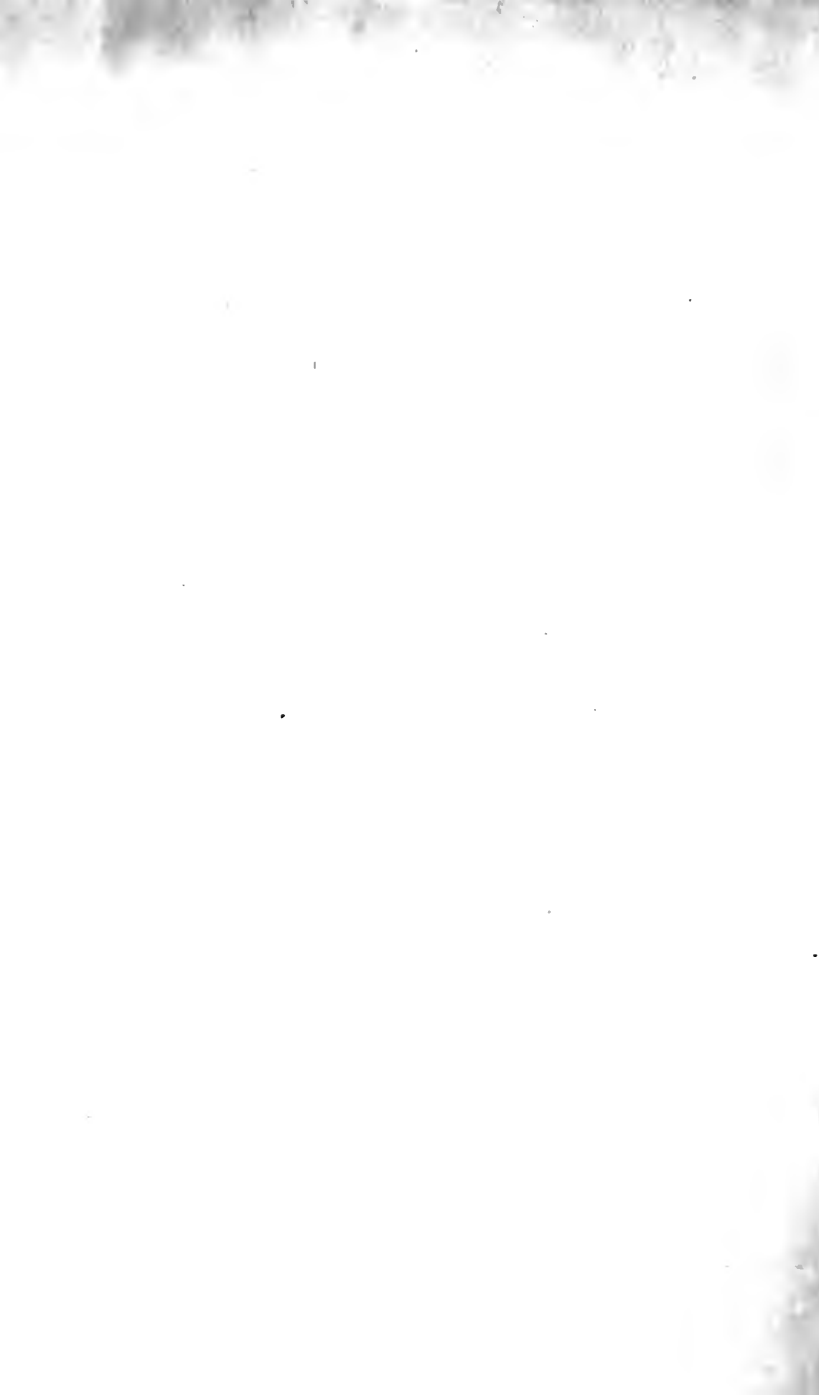


Fig. II.

- B. Mur latéral formant le côté gauche.
- C. Porte principale.
- D. Portique.
- E. Un des deux viviers.
- F. Ligne qui borne la surface de l'eau du vivier elle est censée former celle du sentier.
- G. Salon en Rotonde.
- H.H. Intervalle Circulaire reliant entre les deux files des colonnes.
- III. Gradins.
- K.K.K.K. Assise de pierre, nommée Lapis.
- L.L. Bassin.
- MM. Sentier qui l'environne.

- N. Isle qui s'élève dans le milieu de ce bassin et sur le centre de laquelle selevoit l'assise de la table.
- O.O. Ports pour les canards.
- P.P. Ronquette suppléée au texte pour racheter la profondeur des eaux relativement au plein pied : on y suppose les rebates pour les oiseaux comme dans le Solec du Salon.
- Q. Tourillon portant l'aiguille qui marque les vents.
- R. Etiole qui en tournant tout au tour de l'entablement marque l'heure.
- S. Canal souterrain par lequel les viviers communiquent avec le bassin.
- T. Marches suppléées.
- U. Porte du salon ou selon l'auteur une des Cavæ.
- Z. Strobate.
- &. Piedestaux.





La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Echéance

The Library
University of Ottawa
Date due

--	--	--

